

# Warung nasi goreng

Nasi goreng hangat, dimasak saat dipesan.

Kategori: Makanan

Tingkat: Menengah

Mode: Belum dinilai

Model: Produk siap saji harian

## ESTIMASI MODAL AWAL

**Rp11,5 jt - Rp11,5 jt**

Rata-rata ~Rp11,5 jt

## OMZET BULANAN

**Rp10,5 jt - Rp19,5 jt**

Berdasarkan volume normal

## LABA BERSIH ESTIMASI

**Rp514 rb - Rp4,7 jt**

/ bulan (setelah operasional)

## ESTIMASI BALIK MODAL

**2,5-22,4 bln**

Margin Kotor: 46.67%

## DAFTAR ISI & STRUKTUR DOKUMEN BLUEPRINT

Peta navigasi perencanaan usaha lengkap sebagai acuan - Mulai Usaha

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

## 1. RINGKASAN EKSEKUTIF & MODEL BISNIS

Konsep model bisnis, alur operasional, dan positioning pasar

### CARA KERJA & OPERASIONAL

Pemilik menyiapkan bahan, menerima pesanan, memasak dengan satu tungku, mengemas atau menyajikan, menerima pembayaran, lalu mencatat penjualan dan bahan tersisa.

### TARGET PELANGGAN UTAMA

Pekerja, pelajar, penghuni kos, dan keluarga di sekitar kios atau lapak yang membutuhkan makanan utama hangat, cepat, terjangkau menurut harga yang ditetapkan, serta dapat disesuaikan tingkat kepedasannya.

### KEUNGGULAN UTAMA USAHA

Menu yang berfokus pada nasi goreng menyederhanakan persiapan bahan, alur memasak, dan pencatatan dibanding format warung dengan banyak lauk. \* Dapat dimulai dengan pemilik sendiri

### TANTANGAN UTAMA & FOKUS AWAL

Volume penjualan, harga yang diterima, kepadatan pesaing, dan pola jam ramai belum memiliki bukti individual. \* Kapasitas satu tungku terbatas

## 2. KELEBIHAN & TANTANGAN KUNCI

Semua poin sukses dan kendala dari detail bisnis

### KELEBIHAN UTAMA (2 POIN)

#### 1 Menu utama terfokus

Menu yang berfokus pada nasi goreng menyederhanakan persiapan bahan, alur memasak, dan pencatatan dibanding format warung dengan banyak lauk.

#### 2 Dapat dimulai dengan pemilik sendiri

Pemilik dapat merangkap juru masak, pelayan, pencatat kas, dan pengelola bahan pada tahap rintisan.

### TANTANGAN YANG PERLU DIWASPADAI (2 POIN)

|   |                                                                                                                                                          |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | <b>Permintaan lokasi belum terbukti</b><br>Volume penjualan, harga yang diterima, kepadatan pesaing, dan pola jam ramai belum memiliki bukti individual. |
| 2 | <b>Kapasitas satu tungku terbatas</b><br>Satu orang yang memasak per pesanan dapat menghadapi antrean ketika beberapa pesanan masuk bersamaan.           |

**CATATAN ANALISIS:**  
Daftar poin terkuras spesifik untuk Warung nasi goreng.

3. ALUR KERJA OPERASIONAL SEHARI-HARI

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

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                    |                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <b>RINGKASAN ALUR KERJA:</b><br>Rencana operasi 8 jam per hari selama 26 hari per bulan. Sebelum buka: periksa stok, siapkan bahan, alat, area masak, menu, dan pembayaran. Saat buka: terima serta ulangi pesanan, masak per porsi, kemas atau sajikan, lalu catat transaksi. Setelah tutup: bersihkan alat dan hitung stok, kas, susut, serta waktu antrean. |                                                                                                                                                                                                                    |                  |
| 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>Pagi (08:00 - 09:30)</b><br><b>Persiapan Biang &amp; Sanitasi Tempat</b><br>Menyeduh bahan dasar/racikan, memasak air gula, menyiapkan es batu kristal higienis, dan membersihkan area booth.                   | Persiapan Bahan  |
| 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>Siang (10:00 - 15:00)</b><br><b>Operasional Buka &amp; Pelayanan Pelanggan</b><br>Melayani walk-in pelanggan dan pesanan online saat jam istirahat/terik. Menjaga kecepatan racik di bawah 2 menit per pesanan. | Jam Sibuk        |
| 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>Sore (15:30 - 17:30)</b><br><b>Gelombang Pembeli Sore &amp; Cek Stok</b><br>Melayani pekerja pulang kantor atau siswa sekolah. Memeriksa sisa cup, sedotan, dan topping.                                        | Pelayanan        |
| 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>Malam (18:00 - 19:00)</b><br><b>Penutupan, Rekap Kas &amp; Restock</b><br>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: Rp11.530.000 (Peralatan: Rp5.780.000, Bahan/Stok: Rp1.200.000)

| No | Item Belanja / Kebutuhan                                                                                                                                                                    | Kategori  | Prioritas | Qty / Satuan | Estimasi Biaya |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|--------------|----------------|
| 1  | <b>Kompor gas dua tungku standar</b><br><i>Catatan: Asumsi kompor rumah tangga standar untuk satu operator; kapasitas perlu diuji saat jam ramai.</i>                                       | Peralatan | Wajib     | 1 unit       | Rp400.000      |
| 2  | <b>Tabung gas 3 kg kosong</b><br><i>Catatan: Harga ilustratif tabung; ketersediaan dan ketentuan penggunaan mengikuti lokasi.</i>                                                           | Peralatan | Wajib     | 1 unit       | Rp180.000      |
| 3  | <b>Isi gas awal, regulator, dan selang</b><br><i>Catatan: Termasuk isi gas awal dan perlengkapan sambungan; spesifikasi keselamatan perlu diverifikasi sebelum dipakai.</i>                 | Peralatan | Wajib     | 1 paket      | Rp170.000      |
| 4  | <b>Rice cooker 3 liter</b><br><i>Catatan: Untuk menyiapkan nasi dalam skala awal; jumlah nasi disesuaikan dengan penjualan agar sisa dapat dikendalikan.</i>                                | Peralatan | Wajib     | 1 unit       | Rp500.000      |
| 5  | <b>Wajan cekung besar</b><br><i>Catatan: Ukuran dan kemampuan menahan panas perlu diuji untuk satu porsi per proses.</i>                                                                    | Peralatan | Wajib     | 1 unit       | Rp300.000      |
| 6  | <b>Perlengkapan masak kecil</b><br><i>Catatan: Ilustrasi gabungan alat individual seperti spatula, sendok takar, pisau, taberan, penjepit, dan serokan; bukan paket peralatan industri.</i> | Peralatan | Wajib     | 1 paket      | Rp450.000      |
| 7  | <b>Wadah bahan bertutup</b><br><i>Catatan: Untuk nasi, sayuran, bumbu, telur, dan topping; jumlah dapat dikurangi jika menu awal lebih sempit.</i>                                          | Peralatan | Wajib     | 8 pcs        | Rp280.000      |
| 8  | <b>Panci dan wadah nasi matang</b><br><i>Catatan: Wadah untuk persiapan dan penyimpanan singkat selama operasional; parameter keamanan penyimpanan perlu diverifikasi.</i>                  | Peralatan | Wajib     | 2 pcs        | Rp200.000      |
| 9  | <b>Meja kerja sederhana</b><br><i>Catatan: Meja untuk kompor, bahan, dan penyelesaian pesanan; bukan meja stainless industri.</i>                                                           | Peralatan | Wajib     | 1 unit       | Rp650.000      |
| 10 | <b>Rak penyimpanan kecil</b><br><i>Catatan: Untuk kemasan dan bahan kering agar area kerja tidak terlalu penuh.</i>                                                                         | Peralatan | Wajib     | 1 unit       | Rp300.000      |
| 11 | <b>Etalase kaca aluminium sederhana</b><br><i>Catatan: Asumsi etalase kecil sekitar 1 meter untuk bahan kering, kemasan, dan tampilan menu; kesesuaian dengan lokasi perlu diperiksa.</i>   | Peralatan | Wajib     | 1 unit       | Rp1.200.000    |
| 12 | <b>Peralatan makan dasar</b><br><i>Catatan: Ilustrasi piring, sendok, garpu, dan gelas sederhana untuk makan di tempat.</i>                                                                 | Peralatan | Wajib     | 1 paket      | Rp200.000      |

|                                   |                                                                                                                                                                                                                  |                      |       |         |              |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------|---------|--------------|
| 13                                | <b>Meja dan kursi sederhana</b><br><small>Catatan: Ilustrasi dua meja sederhana dan beberapa kursi plastik; dapat disediakan bila fokus bawa pulang.</small>                                                     | Peralatan            | Wajib | 1 paket | Rp650.000    |
| 14                                | <b>Peralatan cuci dan kebersihan awal</b><br><small>Catatan: Baskom, lap, sabun cuci, sikat, dan tempat sampah tertutup.</small>                                                                                 | Peralatan            | Wajib | 1 paket | Rp300.000    |
| 15                                | <b>Papan menu dan alat pencatatan</b><br><small>Catatan: Papan menu sederhana dan buku atau alat tulis untuk mencatat pesanan.</small>                                                                           | Branding / Promosi   | Wajib | 1 paket | Rp180.000    |
| 16                                | <b>Spanduk nama warung</b><br><small>Catatan: Asumsi spanduk MMT sekitar 2 x 1 meter; desain dan ukuran perlu disesuaikan dengan izin lokasi.</small>                                                            | Branding / Promosi   | Wajib | 1 pcs   | Rp70.000     |
| 17                                | <b>Sewa kios atau lapak dibayar di muka</b><br><small>Catatan: Asumsi format warung menetap sebulan dengan sewa bulanan Rp1.200.000; pembagian dua bulan di muka agar sinkron dengan biaya sewa bulanan.</small> | Tempat / Setup       | Wajib | 2 bulan | Rp2.400.000  |
| 18                                | <b>Pembersihan dan penataan awal lokasi</b><br><small>Catatan: Ilustrasi biaya pembersihan, pengaturan meja, dan perbaikan kecil sebelum buka; tidak mencakup renovasi besar.</small>                            | Tempat / Setup       | Wajib | 1 paket | Rp400.000    |
| 19                                | <b>NIB UMK perseorangan</b><br><small>Catatan: Asumsi pengajuan melalui OSS tidak memerlukan biaya layanan; kewajiban izin atau persyaratan daerah lain belum diverifikasi.</small>                              | other                | Wajib | 1 paket | Rp0          |
| 20                                | <b>Stok bahan awal dan kemasan</b><br><small>Catatan: Cadangan awal sekitar 3-7 hari untuk beras, telur, sayuran, bumbu, minyak, topping terbatas; gas, dan kemasan; jumlah aktual mengikuti volume uji.</small> | Bahan / Stok         | Wajib | 1 paket | Rp1.200.000  |
| 21                                | <b>Kas kecil dan modal kerja awal</b><br><small>Catatan: Untuk pembelian ulang bahan, kembalian, kebutuhan kecil, dan perbedaan harga selama minggu awal; bukan cadangan biaya beberapa bulan.</small>           | Modal Kerja Cadangan | Wajib | 1 paket | Rp800.000    |
| 22                                | <b>Cadangan ketidakpastian pembukaan</b><br><small>Catatan: Cadangan untuk penggantian alat kecil, susut awal, atau penyesuaian lokasi; tidak dianggap sebagai laba.</small>                                     | Biaya Tak Terduga    | Wajib | 1 paket | Rp700.000    |
| TOTAL ESTIMASI MODAL AWAL BELANJA |                                                                                                                                                                                                                  |                      |       |         | Rp11.530.000 |

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 |
|---------------------------|------------------------|------------|---------|--------------|-----------|--------------|
| Nasi goreng telur standar | Rp15.000               | Rp5.900    | Rp1.000 | Rp0          | Rp8.000   | 47%          |

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

| <b>* Resep &amp; Komposisi HPP: Nasi goreng telur standar</b><br><small>Asumsi headline berupa satu porsi nasi goreng panas yang dimasak setelah pesanan, menggunakan nasi, bumbu dasar, sayuran, minyak, dan satu telur. Harga ini belum mencakup topping tambahan dan belum merupakan harga pasar terverifikasi. Porsi, resep, dan yield perlu ditetapkan melalui penimbangan internal.</small> |                                     |            |                 |              |              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|------------|-----------------|--------------|--------------|
| No                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Komponen / Bahan Baku               | Kategori   | Kebutuhan / Qty | Biaya Satuan | Subtotal HPP |
| 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Nasi matang                         | Bahan Baku | 1 porsi         | Rp1.800      | Rp1.800      |
| 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Telur ayam                          | Bahan Baku | 1 pcs           | Rp2.200      | Rp2.200      |
| 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Sayuran dan pelengkap               | Bahan Baku | 1 porsi         | Rp700        | Rp700        |
| 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Bumbu dasar                         | Bahan Baku | 1 porsi         | Rp700        | Rp700        |
| 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Minyak goreng                       | Bahan Baku | 1 porsi         | Rp500        | Rp500        |
| 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Bahan bakar gas                     | other      | 1 porsi         | Rp400        | Rp400        |
| 7                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Kemasan bawa pulang                 | Kemasan    | 1 pcs           | Rp700        | Rp700        |
| 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Sendok, tisu, dan pelengkap kemasan | Kemasan    | 1 porsi         | Rp300        | Rp300        |
| 9                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Susut bahan dan kesalahan pesanan   | other      | 1 porsi         | Rp700        | Rp700        |
| Total HPP Langsung Per Satuan (Nasi goreng telur standar)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                     |            |                 |              | Rp8.000      |

6. BIAYA OPERASIONAL TETAP BULANAN & PROYEKSI 3 SKENARIO

Total Biaya Operasional Tetap Bulanan: Rp4.400.000/bulan

| KOMPONEN BIAYA TETAP (OPEX)               | BIAYA/BLN   | Metrik Finansial                       | Konservatif           | Normal                | Optimistis            |
|-------------------------------------------|-------------|----------------------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Sewa kios atau lapak                      | Rp1.200.000 | Target Unit/Bulan (porshi nasi goreng) | 702                   | 910                   | 1.300                 |
| Listrik                                   | Rp250.000   | Omzet Bulanan                          | Rp10,5 jt             | Rp13,7 jt             | Rp19,5 jt             |
| Air dan kebutuhan cuci                    | Rp150.000   | Laba Kotor                             | Rp4,9 jt              | Rp6,4 jt              | Rp9,1 jt              |
| Pembelian gas dan pengisian ulang         | Rp250.000   | Laba Bersih                            | Rp514 rb              | Rp2 jt                | Rp4,7 jt              |
| Transportasi belanja bahan                | Rp300.000   | Titik Impas (BEP Unit)                 | 629 porsi nasi goreng | 629 porsi nasi goreng | 629 porsi nasi goreng |
| Pemeliharaan dan penggantian alat kecil   | Rp200.000   | Balik Modal (BEP Bulan)                | 22.4 Bulan            | 5.9 Bulan             | 2.5 Bulan             |
| Promosi lokal dan materi cetak            | Rp150.000   |                                        |                       |                       |                       |
| Administrasi dan pencatatan               | Rp100.000   |                                        |                       |                       |                       |
| Upah pengelolaan pemilik                  | Rp1.500.000 |                                        |                       |                       |                       |
| Dana bantuan star keluarga saat jam ramai | Rp300.000   |                                        |                       |                       |                       |
| TOTAL OPEX BULANAN                        | Rp4.400.000 |                                        |                       |                       |                       |

7. ANALISIS RISIKO USAHA & MITIGASI PRAKTIS

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

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <p><b>RINGKASAN PROFIL RISIKO:</b></p> <p>Risiko acuan usaha ini berada di tingkat Sedang. Model menunjukkan ada ruang hasil, tetapi beberapa aspek krusial perlu diuji dan dikelola sejak awal.</p>                                                                                                                                                                            |               |
| <p><b>Kenaikan Harga Bahan Baku</b></p> <p>Harga bahan pangan segar, minyak goreng, dan kemasan rentan fluktuasi harga pasar harian.</p> <p><b>Langkah Mitigasi:</b> 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</p>          | <p>Tinggi</p> |
| <p><b>Persaingan Gerai Sejenis</b></p> <p>Kategori makanan dan minuman ramai diminati sehingga pelanggan memiliki banyak alternatif pilihan.</p> <p><b>Langkah Mitigasi:</b> 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)</p> | <p>Tinggi</p> |
| <p><b>Ketergantungan Lalu Lintas Pembeli</b></p> <p>Penjualan offline sangat bergantung pada keramaian orang yang melintas di sekitar titik jualan.</p> <p><b>Langkah Mitigasi:</b> Pilih titik dekat pusat aktivitas (sekolah, kantor, pemukiman padat) * Buka opsi pemesanan online via WhatsApp dan aplikasi pesan antar</p>                                                 | <p>Sedang</p> |
| <p><b>Konsistensi Rasa &amp; Kualitas</b></p> <p>Perbedaan takaran atau pergantian koki/staf bisa mengubah rasa dan mengecewakan pelanggan tetap.</p> <p><b>Langkah Mitigasi:</b> Buat lembar resep dan SOP takaran gramasi yang wajib dipatuhi * Gunakan sendok takar standar dan bumbu racik premix siap pakai</p>                                                            | <p>Sedang</p> |
| <p><b>Sisa Stok Makanan Mudah Basi</b></p> <p>Bahan olahan makanan segar memiliki masa simpan pendek jika tidak habis terjual dalam 1-2 hari.</p> <p><b>Langkah Mitigasi:</b> Mulai produksi dengan porsi terbatas pada 7 hari pertama * Manfaatkan freezer penyimpanan higienis untuk stok bahan mentah</p>                                                                    | <p>Sedang</p> |

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

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Khusus Warung nasi goreng</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                |
| <p><b>Model:</b> Rintisan lean dijalankan pemilik sendiri dari kios kecil atau lapak permukiman dengan peralatan rumah tangga dan pasar tradisional. Pemilik menangani persiapan bahan, memasak, menerima pembayaran, dan membersihkan area; satu staf keluarga dapat membantu saat antrean meningkat.</p> <p><b>Target:</b> Kapasitas awal ditentukan oleh satu orang yang memasak per pesanan dengan satu tungku, ukuran wajan, waktu persiapan, dan durasi jam sibuk; angka porsi per hari belum ditetapkan tanpa uji waktu memasak dan pengamatan antrean. Batas operasional awal 50 porsi per hari adalah batas pilot, bukan bukti permintaan. Volume baseline yang perlu dibandingkan adalah 27, 35, dan 50 porsi per hari. * Peran: Operator / Pemilik, Staf keluarga pembantu bila ditugaskan * Batasan: SOP tidak mencakup catering, pesanan besar, layanan antar milik sendiri, prasmanan, menu warung lain, atau pesanan di luar varian dan bahan yang tercantum. SOP tidak menetapkan suhu, umur simpan, dosis sanitasi, atau persyaratan izin karena sumber resmi daerah belum diberikan. Parameter tersebut harus diverifikasi sebelum operasional rutin.</p> |                                                                                                                |
| <p><b>Pemeriksaan sebelum buka</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p>Sebelum buka setiap hari operasional; ulangi pemeriksaan setelah gangguan alat, air, gas, atau listrik.</p> |
| <p><b>1. Periksa area, utilitas, dan jalur kerja</b></p> <p>Periksa meja kerja, area masak, area pembayaran, tempat sampah, akses air, ventilasi, dan jalur pelanggan. Pastikan area masak tidak terhalang dan makanan jadi dapat dipisahkan dari uang serta bahan mentah.</p> <p>[KONTROL MUTU / QC] Amati area dari posisi operator dan dari arah pelanggan; periksa apakah alat masak, pembayaran, dan penyerahan dapat dilakukan tanpa saling menghalangi.   Kriteria: Area kerja dapat dilalui dan dibersihkan; bahan matang tidak diletakkan di lantai atau bercampur dengan bahan mentah; gangguan air, ventilasi, atau tempat tidak ada yang belum dicatat.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <p>Operator</p>                                                                                                |

[JIKA TERJADI KENDALA] Air tidak tersedia, ventilasi tidak memadai, area tidak aman, atau penggunaan lokasi belum jelas. -> Tindakan: Tunda pembukaan atau hentikan persiapan makanan, laporkan kepada pengelola atau pihak yang berwenang, dan buka hanya setelah kondisi serta izin penggunaan tempat diverifikasi.

[CATATAN & LOG WAJIB] Formulir/Bukti: Checklist pembukaan, Catatan gangguan lokasi dan tindakan koreksi

## 2. Periksa kompor, gas, wajan, dan alat kerja

Operator

Periksa kondisi kompor, sambungan, selang, regulator, tabung gas, wajan, spatula, pisau, talenan, alat takar, wadah, dan alat pembayaran secara visual. Jangan menggunakan alat yang rusak atau menunjukkan kondisi tidak aman.

[KONTROL MUTU / QC] Nyalakan alat hanya sesuai prosedur penggunaan setempat dan amati kestabilan fungsi tanpa melakukan perbaikan improvisasi. | Kriteria: Kompor dan wajan dapat digunakan tanpa kerusakan yang terlihat; alat takar dan alat pencatatan tersedia; metode pembayaran utama dan cadangan siap.

[JIKA TERJADI KENDALA] Api tidak stabil, sambungan atau tabung bermasalah, wajan retak, alat pembayaran gagal, atau alat utama tidak layak. -> Tindakan: Hentikan penggunaan alat terkait, pindahkan operasi ke metode aman yang tersedia bila memungkinkan, hubungi teknisi atau pemasok yang dapat diverifikasi, dan tunda penjualan bila alat utama tidak dapat diganti.

[CATATAN & LOG WAJIB] Formulir/Bukti: Checklist kondisi alat, Catatan kerusakan, penghentian, dan biaya perbaikan

## 3. Cocokkan stok awal dan papan menu

Operator

Hitung nasi, telur, sayuran, bumbu, minyak, topping, kemasan, tisu, bahan kebersihan, dan gas yang tersedia. Catat jumlahnya, lalu tampilkan hanya varian dan topping yang benar-benar dapat dilayani.

[KONTROL MUTU / QC] Bandingkan hitungan fisik dengan catatan pembelian dan sisa hari sebelumnya. | Kriteria: Setiap bahan utama memiliki jumlah awal yang tercatat; bahan meragukan dipisahkan; menu yang dipajang tidak menawarkan bahan yang kosong atau belum dihitung HPP-nya.

[JIKA TERJADI KENDALA] Stok kurang, bahan rusak atau meragukan, atau harga dan ketersediaan menu tidak dapat dijelaskan. -> Tindakan: Tolak bahan yang meragukan, coret varian yang tidak tersedia dari papan menu, dan lakukan pembelian kecil hanya setelah kebutuhan dicatat.

[CATATAN & LOG WAJIB] Formulir/Bukti: Lembar stok awal, Catatan bahan ditolak atau dibuang, Foto atau salinan menu harian bila diperlukan

## Persiapan bahan dan area produksi

Setelah pemeriksaan pembukaan dan sebelum pelanggan dilayani; isi ulang hanya dari wadah yang bersih dan tertutup.

## 4. Pisahkan dan tutup bahan

Operator

Tempatkan bahan mentah, nasi, sayuran, bumbu, topping, dan bahan siap diserahkan dalam wadah yang sesuai dan tertutup. Gunakan alat pengambil yang berbeda atau bersihkan alat sebelum berpindah fungsi.

[KONTROL MUTU / QC] Periksa penutup, label atau catatan waktu penyiapan, kondisi fisik, aroma, dan pemisahan bahan. | Kriteria: Tidak ada bahan meragukan yang berada di jalur produksi; bahan mentah tidak bercampur dengan makanan jadi; wadah tertutup saat tidak digunakan.

[JIKA TERJADI KENDALA] Bahan berubah aroma, warna, tekstur, berjamur, berlendir, atau waktu penanganannya tidak dapat ditelusuri. -> Tindakan: Pisahkan dan jangan jual bahan tersebut, catat sebagai susut atau penolakan, lalu verifikasi prosedur penyimpanan melalui panduan resmi atau tenaga kompeten sebelum digunakan kembali.

[CATATAN & LOG WAJIB] Formulir/Bukti: Log bahan masuk, Log bahan dipakai, tersisa, dan dibuang

## 5. Tetapkan takaran kerja per porsi

Operator

Gunakan resep kerja tertulis untuk varian standar dan alat takar yang sama setiap kali. Timbang atau ukur nasi, telur, sayuran, bumbu, minyak, dan topping sesuai hasil uji internal; jangan menetapkan ukuran baru berdasarkan perkiraan saat ramai.

[KONTROL MUTU / QC] Ambil sampel beberapa porsi uji dan bandingkan takaran serta tampilan dengan resep kerja. | Kriteria: Takaran sampel mengikuti resep kerja; jumlah porsi yang dihasilkan dari bahan dapat direkonsiliasi dengan catatan yield; perubahan takaran dicatat sebelum dipakai rutin.

[JIKA TERJADI KENDALA] Takaran berbeda, bahan habis lebih cepat dari jumlah porsi tercatat, atau hasil porsi tampak tidak konsisten. -> Tindakan: Hentikan sementara varian yang melenceng, hitung ulang sisa bahan dan porsi, kembalikan ke alat takar, lalu hitung ulang HPP sebelum melanjutkan.

[CATATAN & LOG WAJIB] Formulir/Bukti: Resep kerja dan versi perubahan, Hasil uji yield, Catatan penyimpangan takaran

## Penerimaan dan pemrosesan pesanan

Setiap ada pesanan langsung atau melalui pesan singkat; lakukan sebelum bahan diambil.

## 6. Catat dan ulangi detail pesanan

Operator

Catat nomor antrean, jumlah porsi, varian, tingkat kepedasan, topping, makan di tempat atau dibawa pulang, serta kanal pesanan. Ulangi detail kepada pembeli sebelum pembayaran atau sebelum mulai memasak.

[KONTROL MUTU / QC] Bandingkan catatan dengan jawaban pembeli dan pastikan status pembayaran atau waktu pengambilan tercatat. | Kriteria: Tidak ada detail utama yang kosong; pembeli menyetujui ulangannya; pesanan diberi nomor yang dapat dicocokkan dengan makanan.

[JIKA TERJADI KENDALA] Pembeli meminta bahan atau varian di luar menu, catatan tidak jelas, atau antrean melebihi kapasitas yang dapat diselesaikan. -> Tindakan: Tolak permintaan di luar cakupan dengan sopan, minta klarifikasi sebelum memasak, atau tutup sementara penerimaan pesanan baru sambil menyampaikan estimasi tunggu yang jujur.

[CATATAN & LOG WAJIB] Formulir/Bukti: Buku pesanan harian, Catatan pembatalan dan penyebabnya

**7. Masak satu pesanan sesuai resep**

Operator

Ambil bahan sesuai nomor pesanan, gunakan wajan dan kompor satu tungku, lalu masak nasi goreng per pesanan mengikuti urutan resep kerja. Catat waktu mulai dan selesai selama fase uji kapasitas. Jangan menambah topping atau bumbu tanpa persetujuan pembeli dan pencatatan biaya.

[KONTROL MUTU / QC] Periksa tampilan, aroma normal, kematangan sesuai resep yang telah diuji, jumlah porsi, topping, dan kecocokan nomor pesanan. Parameter suhu atau umur simpan tidak ditetapkan dalam SOP ini; verifikasi melalui sumber resmi sebelum menetapkan standar tambahan. | Kriteria: Pesanan sesuai catatan; tidak ada bahan asing atau bagian gosong yang terlihat; takaran mengikuti resep kerja; waktu mulai dan selesai tercatat saat uji.

[JIKA TERJADI KENDALA] Bahan habis, pesanan salah, hasil masak tidak sesuai, atau alat tidak berfungsi. -> Tindakan: Hentikan penyerahan, tandai pesanan, beritahu pembeli, koreksi hanya setelah detail disepakati, atau batalkan dan kembalikan pembayaran bila pesanan tidak dapat dipenuhi. Catat bahan dan waktu yang terpakai.

[CATATAN & LOG WAJIB] Formulir/Bukti: Waktu mulai dan selesai pesanan, Porsi per varian, Pesanan salah, dikoreksi, atau dibatalkan

**8. Periksa, kemas, dan serahkan pesanan**

Operator

Pindahkan makanan ke wadah bersih atau alat makan yang tersedia. Cocokkan nomor pesanan, varian, topping, jumlah, dan pilihan makan di tempat atau bawa pulang sebelum menyerahkan.

[KONTROL MUTU / QC] Lakukan pemeriksaan visual terhadap wadah, tutup, kelengkapan, dan kecocokan dengan catatan sebelum pelanggan menerima. | Kriteria: Wadah tidak bocor atau rusak, porsi dan topping sesuai, nomor pesanan cocok, serta area penyerahan tidak bercampur dengan bahan mentah atau sampah.

[JIKA TERJADI KENDALA] Kemasan bocor, kotor, rusak, atau isi tidak sesuai catatan. -> Tindakan: Jangan serahkan; ganti kemasan atau koreksi pesanan, lalu catat bahan tambahan dan waktu keterlambatan.

[CATATAN & LOG WAJIB] Formulir/Bukti: Nomor pesanan dan status penyerahan, Catatan penggantian kemasan atau pengembalian uang

**Pembayaran dan pelayanan pelanggan**

Saat pesanan dikonfirmasi dan setelah makanan diserahkan sesuai kebiasaan pembayaran usaha.

**9. Terima dan catat pembayaran**

Operator

Hitung harga berdasarkan menu yang berlaku, terima tunai atau metode digital yang tersedia, lalu catat omzet, varian, topping tambahan, diskon, dan kanal transaksi. Jangan mengambil uang usaha untuk kebutuhan pribadi tanpa mencatatnya sebagai penarikan pemilik.

[KONTROL MUTU / QC] Cocokkan uang tunai, bukti pembayaran digital, dan catatan transaksi pada akhir setiap blok layanan atau minimal saat tutup. | Kriteria: Setiap transaksi memiliki catatan; diskon dan topping tercatat; kas usaha tidak bercampur dengan pengeluaran pribadi.

[JIKA TERJADI KENDALA] Bukti pembayaran digital belum masuk, kas berbeda, atau pelanggan meminta harga di luar papan menu. -> Tindakan: Tunda pengakuan transaksi sampai pembayaran terverifikasi, hitung ulang kas, dan gunakan harga yang dipajang. Catat selisih serta eskalasi kepada pemilik bila tidak terselesaikan.

[CATATAN & LOG WAJIB] Formulir/Bukti: Buku kas harian, Bukti pembayaran digital, Catatan diskon, penarikan pemilik, dan selisih kas

**10. Tangani keluhan dan pembatalan**

Operator / Pemilik

Dengarkan keluhan, cocokkan dengan nomor transaksi, catat waktu dan jenis masalah, lalu pisahkan makanan yang dikeluhkan. Jangan menjual kembali produk yang kondisi keamanannya tidak dapat dipastikan.

[KONTROL MUTU / QC] Periksa apakah keluhan memiliki catatan transaksi, tindakan yang diambil, dan status penyelesaian. | Kriteria: Keluhan tercatat tanpa menyalahkan pelanggan; produk terkait ditahan bila perlu; penggantian atau pengembalian uang memiliki nilai dan alasan yang jelas.

[JIKA TERJADI KENDALA] Keluhan mengarah pada dugaan kebersihan atau keamanan pangan, atau terjadi lebih dari satu keluhan serupa. -> Tindakan: Hentikan penjualan varian atau batch terkait, pisahkan stok, catat transaksi, dan minta panduan resmi atau bantuan tenaga kompeten setempat sebelum membuka kembali varian tersebut.

[CATATAN & LOG WAJIB] Formulir/Bukti: Log keluhan, Catatan penggantian atau pengembalian uang, Catatan stok yang ditahan atau dibuang

**Penutupan dan evaluasi harian**

Setelah jam operasional selesai atau ketika penjualan harus dihentikan karena gangguan.

**11. Bersihkan dan amankan area**

Operator

Pisahkan sisa bahan, cuci wajan dan alat, bersihkan meja kerja, kosongkan atau tutup tempat sampah, simpan alat, dan pastikan kompor serta sumber energi ditangani sesuai ketentuan penggunaan setempat. Jangan menetapkan suhu atau umur simpan tanpa panduan resmi.

[KONTROL MUTU / QC] Periksa permukaan kerja, wajan, alat, tempat sampah, dan status kompor setelah pembersihan. | Kriteria: Tidak ada sisa makanan terlihat pada alat dan meja; sampah tertutup; alat utama tidak dibiarkan dalam kondisi berbahaya; bahan yang statusnya meragukan dipisahkan dan tidak dijual.

[JIKA TERJADI KENDALA] Pembersihan tidak selesai, alat rusak, atau status bahan tidak dapat ditentukan. -> Tindakan: Tunda pembukaan berikutnya untuk alat atau area yang belum aman, pisahkan bahan meragukan, dan eskalasi kebutuhan perbaikan atau verifikasi penyimpanan.

[CATATAN & LOG WAJIB] Formulir/Bukti: Checklist penutupan, Catatan bahan dibuang dan alasan, Catatan perbaikan alat

**12. Rekonsiliasi penjualan, kas, stok, dan waktu layanan**

Operator / Pemilik

Jumlahkan porsi terjual per varian, omzet, HPP yang dipakai sebagai baseline, pembelian, biaya, bahan terbuang, keluhan, pembatalan, waktu antrean, dan kas akhir. Bandingkan hasil dengan baseline harga Rp15.000, HPP Rp8.000, kontribusi Rp7.000, serta skenario 27, 35, dan 50 porsi per hari tanpa menganggapnya sebagai hasil pasti.

- [KONTROL MUTU / QC] Cocokkan porsi terjual dengan pesanan dan perubahan stok; cocokkan kas fisik serta bukti digital dengan penjualan dan pengeluaran. | Kriteria: Selisih kas dan stok diketahui serta diberi penjelasan; bahan terbuang tercatat; keputusan pembelian hari berikutnya berdasarkan data, bukan target volume semata.
- [JIKA TERJADI KENDALA] Selisih kas atau stok tidak dapat dijelaskan, HPP aktual melampaui baseline, atau antrean dan pembatalan meningkat. -> Tindakan: Tahan penambahan menu dan pembelian besar, lakukan hitung ulang, koreksi takaran atau jadwal, dan eskalasi kepada pemilik sebelum menetapkan perubahan harga, kapasitas, atau staf.
- [CATATAN & LOG WAJIB] Formulir/Bukti: Laporan penutupan harian, Rekap porsi per varian, Rekap kas dan pembelian, Log waktu antrean, pembatalan, keluhan, dan bahan terbuang

PANDUAN PENANGANAN KENDALA OPERASIONAL (TROUBLESHOOTING)

- Masalah: Penyimpangan kualitas atau hasil proses pada pesanan aktif**  
*Penyebab: Karakter bahan baku berbeda atau parameter alat belum disesuaikan dengan benar*  
Solusi: Hentikan proses pada bagian tersebut, periksa standar resep/prosedur, dan lakukan penyesuaian sebelum dilanjutkan.
- 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.
- Masalah: Masalah operasional**  
*Penyebab: Belum diketahui*  
Solusi: Hentikan proses terkait dan periksa SOP.
- Masalah: Masalah operasional**  
*Penyebab: Belum diketahui*  
Solusi: Hentikan proses terkait dan periksa SOP.
- Masalah: Masalah operasional**  
*Penyebab: Belum diketahui*  
Solusi: Hentikan proses terkait dan periksa SOP.
- Masalah: Masalah operasional**  
*Penyebab: Belum diketahui*  
Solusi: Hentikan proses terkait dan periksa SOP.
- Masalah: Masalah operasional**  
*Penyebab: Belum diketahui*  
Solusi: Hentikan proses terkait dan periksa SOP.

\* Catatan: Dokumen ini adalah SOP estimasi untuk model Warung nasi goreng berdasarkan brief dan baseline yang diberikan, bukan bukti permintaan pasar, sertifikasi keamanan pangan, atau pengganti ketentuan pemerintah daerah. Harga, HPP, kapasitas, volume, dan laba adalah asumsi model; baseline Rp15.000 harga jual, Rp8.000 HPP, dan Rp7.000 kontribusi per porsi harus diuji dengan pembelian serta pencatatan aktual. Sebelum operasional rutin, verifikasi izin penggunaan lokasi, ketentuan usaha, kebersihan pangan, penggunaan gas, pengelolaan limbah, serta panduan resmi suhu dan umur simpan melalui sumber resmi atau tenaga kompeten setempat.

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 nama dan menu depan lapak

Target audiens: pejalan kaki, pengendara motor, pekerja, pelajar, penghuni kos, dan warga yang melintas dalam radius dekat lapak. Pasang spanduk atau banner MMT di posisi yang mudah terlihat dari arah datang utama, dengan tulisan singkat: "NASI GORENG PANAS - TELUR STANDAR Rp15.000 - PEDAS SESUAI SELERA - MAKAN DI TEMPAT/BAWA PULANG". Cantumkan jam buka yang benar-benar dijalankan dan arah masuk lapak. Uji selama 3 hari operasional berturut-turut tanpa mengubah harga. Anggaran maksimal ditetapkan Rp150.000 sebagai batas uji awal; harga cetak aktual harus dikonfirmasi sebelum memesan dan tidak boleh dianggap sebagai biaya pasar yang sudah terbukti. Tidak ada kuota diskon pada eksperimen ini. Catat setiap hari jumlah orang yang berhenti atau bertanya, jumlah transaksi yang menyebut melihat banner, jumlah porsi terjual, jam transaksi, waktu antrean, dan sisa bahan atau porsi. Berhasil bila selama 3 hari terdapat rata-rata minimal 5 transaksi per hari yang dapat dikaitkan dengan banner tanpa antrean mengganggu proses. Perlu diubah bila banyak orang bertanya tetapi sedikit yang membeli; uji ulang ukuran tulisan, posisi, atau kejelasan harga. Hentikan atau pindahkan bila banner tidak terlihat, mengganggu akses, atau tidak menghasilkan transaksi setelah 3 hari. Angka keberhasilan adalah ambang eksperimen, bukan bukti pasti permintaan jangka panjang.

### Langkah 2: Uji sampel mini kepada calon pembeli sekitar

Target audiens: 10-20 orang tetangga, pekerja, pelajar, penghuni kos, atau calon pembeli yang berada di sekitar lapak pada jam makan siang atau sore. Siapkan sampel mini nasi goreng dengan resep yang sama seperti produk standar, lalu tawarkan kalimat: "Boleh coba sampel mini nasi goreng kami. Jika cocok, porsi standar nasi goreng telur Rp15.000 dan bisa pilih tingkat pedas." Lakukan satu sesi pada jam makan selama 1 hari, dengan sasaran maksimal 20 sampel. Biaya bahan sampel harus dihitung dari resep aktual; sebagai batas perlindungan kontribusi, total biaya sampel ditargetkan tidak lebih dari nilai kontribusi 3 porsi standar, yaitu Rp21.000 berdasarkan baseline Rp7.000 per porsi. Jika biaya sampel aktual melebihi batas tersebut, kurangi jumlah sampel atau ubah ukuran mini sebelum pelaksanaan. Jangan mengambil bahan jualan tanpa mencatatnya sebagai biaya promosi atau susut. Catat jumlah sampel dibagikan, orang yang bertanya, orang yang membeli porsi standar pada hari yang sama, komentar rasa atau kepedasan, dan jumlah yang memesan ulang dalam 7 hari. Berhasil bila sedikitnya 10 orang mencoba dan minimal 3 pembelian porsi standar terjadi pada hari yang sama, tanpa waktu masak atau antrean mengganggu. Perlu diubah bila sampel disukai tetapi pembelian rendah; periksa harga, ukuran porsi, lokasi penawaran, dan kejelasan menu. Hentikan bila sampel mengganggu produksi, bahan terbuang, atau tidak ada pembelian setelah satu sesi yang terukur.

### Langkah 3: Uji pesan WhatsApp radius sekitar lapak

Target audiens: kontak pribadi, grup warga RT/RW, rekan kantor, komunitas sekolah atau kampus, penghuni kos, dan pelanggan kenalan yang berada dekat lapak. Kirim pesan personal atau ke grup yang mengizinkan promosi, bukan pesan massal berulang. Naskah: "Mulai hari ini tersedia nasi goreng panas yang dimasak setelah dipesan di [lokasi]. Nasi goreng telur standar Rp15.000, bisa pilih tingkat pedas, tersedia makan di tempat atau bawa pulang. Buka [jam]. Balas pesan ini untuk cek ketersediaan atau pesan ambil." Nama dan lokasi harus diisi sesuai kondisi nyata sebelum dikirim. Uji selama 3 hari operasional dengan maksimal 30 kontak personal dan maksimal 2 grup lokal yang relevan; jangan membeli database kontak. Tidak ada diskon pada eksperimen ini sehingga tidak mengurangi kontribusi Rp7.000 per porsi. Catat jumlah pesan terkirim, balasan, pertanyaan, pesanan yang berasal dari WhatsApp, pembatalan, waktu pengambilan, jumlah porsi, dan repeat order dalam 7 hari. Berhasil bila minimal 10 orang merespons dan sedikitnya 5 porsi terjual melalui kanal ini selama 3 hari, tanpa pesanan menumpuk di luar kapasitas satu tungku. Perlu diubah bila banyak balasan tetapi sedikit pesanan; koreksi foto atau teks, jam pengiriman, informasi lokasi, atau batas pemesanan. Hentikan penyebaran ke grup tertentu bila ada keluhan, pesan dianggap mengganggu, atau pemilik tidak mampu memenuhi pesanan pada jam yang dijanjikan.

### Langkah 4: Uji insentif buka perdana tiga hari

Target audiens: pembeli pertama yang datang langsung dari permukiman, kos, sekolah, kantor kecil, atau arus pulang kerja di sekitar lapak. Gunakan penawaran konkret: "Tiga hari pertama, beli satu porsi nasi goreng telur standar Rp15.000, dapat satu es teh manis gratis selama persediaan masih ada." Biaya es teh manis belum tercantum dalam baseline, sehingga harga bahan aktual harus dihitung sebelum promosi. Tetapkan batas biaya minuman maksimal Rp2.000 per transaksi sebagai asumsi pengendalian; dengan harga Rp15.000 dan HPP porsi Rp8.000, kontribusi setelah insentif masih ditargetkan sekurang-kurangnya Rp5.000 per transaksi. Jika biaya aktual es teh lebih dari Rp2.000, ganti dengan potongan maksimal Rp2.000 atau hentikan penawaran. Berlakukan selama 3 hari operasional, maksimal 10 bonus per hari atau 30 bonus total. Nilai maksimum biaya promosi berdasarkan batas tersebut adalah Rp60.000. Catat transaksi penerima bonus, jumlah porsi tanpa bonus, biaya aktual minuman, omzet, kontribusi sebelum dan sesudah promo, jam transaksi, waktu tunggu, serta pembelian ulang dalam 7 hari. Berhasil bila minimal 20 dari 30 kuota bonus terpakai dan sedikitnya 5 penerima kembali membeli tanpa bonus dalam 7 hari, sambil mempertahankan kontribusi minimal Rp5.000 per transaksi promo. Perlu diubah bila pembeli hanya mengejar bonus; kurangi kuota atau ubah menjadi bonus pada kunjungan berikutnya. Hentikan bila biaya aktual melewati batas, stok minuman mengganggu operasi, atau kontribusi turun di bawah batas yang ditetapkan.

### Langkah 5: Uji rujukan pelanggan awal berbatas kuota

Target audiens: pembeli yang sudah melakukan transaksi dan memiliki hubungan dengan penghuni kos, rekan kerja, keluarga, atau tetangga sekitar. Berikan kartu atau pesan rujukan sederhana: "Ajak satu teman baru makan di sini. Jika teman tersebut membeli satu porsi nasi goreng telur standar Rp15.000 dan menyebut nama Anda, teman baru mendapat potongan Rp2.000. Berlaku satu kali untuk maksimal 10 pelanggan baru." Potongan hanya berlaku pada porsi standar, tidak digabung dengan bonus lain, dan pelanggan baru harus benar-benar belum tercatat pernah membeli. Dengan HPP Rp8.000, harga promo menjadi Rp13.000 dan kontribusi menjadi Rp5.000 per transaksi, masih di atas batas kontribusi minimum eksperimen. Maksimal 10 transaksi rujukan, sehingga biaya promosi maksimal Rp20.000. Uji selama 7 hari operasional setelah peluncuran. Catat nama atau kode rujukan, pelanggan baru, tanggal transaksi, jumlah porsi, biaya diskon, pembelian ulang pelanggan baru dalam 7 hari, dan apakah proses pencatatan memperlambat antrean. Berhasil bila minimal 5 pelanggan baru menggunakan rujukan dan minimal 2 di antaranya membeli kembali tanpa diskon dalam 7 hari. Perlu diubah bila rujukan dipakai oleh pelanggan lama atau pencatatan membingungkan; gunakan kode singkat atau batasi pada jam sepi. Hentikan setelah kuota habis, bila kontribusi aktual turun di bawah Rp5.000 per transaksi, atau bila tidak ada pelanggan baru setelah 7 hari.

## 11. CHECKLIST MEMULAI USAHA

Total: 6 Tahap \* 24 Tugas Checklist Persiapan Menyeluruh

| TAHAP 1: TAHAP 1: VALIDASI PELANGGAN & PERMINTAAN PASAR                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Durasi Fleksibel |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <i>Uji apakah pekerja, pelajar, dan penghuni permukiman sekitar benar-benar tertarik membeli nasi goreng panas yang dimasak sesuai pesanan, dengan pilihan kepedasan serta tambahan topping. Sebelum mulai, tentukan area calon lokasi dan menu sampel tanpa menyimpulkan permintaan hanya dari asumsi; lakukan percakapan singkat, pengamatan jam makan, perbandingan beberapa penjual sekitar, dan penjualan sampel terbatas bila memungkinkan. Hasil keluar tahap berupa catatan minimal 15 calon pelanggan yang mencoba atau memesan sampel, pilihan varian dan harga yang ditanggapi, waktu tunggu yang masih dapat diterima, serta alasan pembelian atau penolakan sebagai dasar keputusan lanjut atau koreksi menu dan lokasi.</i>                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                  |
| <input type="checkbox"/>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Survei 3 lokasi potensial dan catat arus calon pembeli pada jam makan</b><br>Kunjungi sedikitnya tiga lokasi dekat permukiman, kos, sekolah, kantor kecil, atau arus pulang kerja pada beberapa jam makan. Catat jumlah orang melintas secara sederhana, jenis calon pembeli, pesaing terdekat, akses berhenti, dan kondisi tempat. Tugas selesai jika tersedia tabel perbandingan tiga lokasi; jika semua lokasi sepi atau tidak memungkinkan untuk memasak, cari titik alternatif sebelum melanjutkan.                                                                                                                                                 | Wajib            |
| <input type="checkbox"/>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Wawancarai 15 calon pelanggan tentang menu, harga, dan waktu tunggu</b><br>Tanyakan langsung kepada pekerja, pelajar, dan penghuni sekitar mengenai kebiasaan membeli makanan, pilihan tingkat pedas, topping yang diminati, harga acuan Rp15.000, serta waktu tunggu yang masih dapat diterima. Catat jawaban per orang tanpa mengubahnya menjadi kesimpulan umum yang belum terbukti. Tugas selesai jika ada minimal 15 catatan; bila respons terlalu sedikit atau tidak jelas, tambah responden di area calon lokasi.                                                                                                                                 | Wajib            |
| <input type="checkbox"/>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Bagikan tester nasi goreng mini kepada 15 calon pembeli dan ukur tanggapan</b><br>Siapkan tester porsi mini dengan resep dasar dan pilihan tingkat kepedasan yang akan dijual, lalu minta penerima menilai rasa, porsi, kepedasan, harga yang dianggap wajar, dan niat membeli ulang. Catat varian yang dicoba serta alasan menerima atau menolak, tanpa menganggap tester sebagai bukti penjualan rutin. Tugas selesai jika sedikitnya 15 orang memberi tanggapan; jika rasa atau harga banyak ditolak, revisi resep atau penawaran lalu ulangi pengujian.                                                                                              | Wajib            |
| <input type="checkbox"/>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Bandingkan 3 penjual sekitar dan tetapkan hipotesis pembeda yang dapat diuji</b><br>Beli atau amati menu dari minimal tiga penjual nasi goreng sekitar dan catat harga, varian, perkiraan waktu tunggu, ukuran porsi, kemasan, serta jam ramai. Gunakan catatan ini hanya untuk menyusun hipotesis, bukan sebagai bukti bahwa harga atau kualitas pesaing menguntungkan. Tugas selesai jika tersedia daftar pembeda yang akan diuji, seperti pilihan kepedasan, topping, atau waktu penyajian; jika tidak ada pembeda realistis, sederhanakan lokasi atau menu.                                                                                          | Panduan          |
| TAHAP 2: TAHAP 2: KELAYAKAN FINANSIAL, MODAL & PENETAPAN HARGA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Durasi Fleksibel |
| <i>Susun anggaran menggunakan baseline modal Rp11.530.000, harga acuan Rp15.000 per porsi, HPP Rp8.000, kontribusi per porsi Rp7.000, dan biaya tetap bulanan Rp4.400.000, lalu verifikasi ulang biaya bahan, kemasan, bahan bakar, sewa, penyusutan alat, susut bahan, tenaga pemilik, serta biaya transaksi sebelum harga final ditetapkan. Prasyaratnya adalah hasil validasi awal dan perkiraan lokasi; keluaran tahap berupa resep dan ukuran porsi yang sudah ditimbang, HPP per varian, daftar investasi dan kas kerja, serta keputusan berbasis skenario baseline: konservatif 27 porsi per hari menghasilkan estimasi laba bulanan Rp514.000, sedangkan titik impas operasional sekitar 629 porsi per bulan, bukan jaminan laba atau balik modal.</i> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                  |
| <input type="checkbox"/>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Hitung HPP varian berdasarkan resep dan penimbangan bahan aktual</b><br>Timbang nasi, telur, bumbu, sayuran, minyak, topping, kemasan, dan bahan pendukung untuk setiap varian yang akan diuji, lalu catat harga beli aktual dari bukti pembelian. Bandingkan hasilnya dengan baseline HPP Rp8.000 per porsi nasi goreng telur standar dan pisahkan biaya tambahan topping. Tugas selesai jika setiap varian memiliki HPP terdokumentasi; jika HPP melebihi rencana, kurangi kompleksitas menu atau hitung ulang harga tanpa menurunkan ukuran porsi secara diam-diam.                                                                                   | Wajib            |
| <input type="checkbox"/>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Susun anggaran modal Rp11.530.000 dan sisihkan kas kerja awal</b><br>Buat daftar pembelian alat, perlengkapan, deposit atau sewa, bahan awal, kemasan, legalitas yang berbiaya jika ada, dan kas cadangan dengan total acuan Rp11.530.000. Minta atau catat harga aktual sebelum membeli dan jangan menganggap seluruh modal sebagai biaya bulanan. Tugas selesai jika total investasi dan kas kerja terpisah serta tidak melewati batas modal; jika melebihi batas, tunda alat nonkritik atau mulai dari menu dan kanal yang lebih sederhana.                                                                                                           | Wajib            |
| <input type="checkbox"/>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Uji skenario penjualan 27 dan 35 porsi per hari terhadap biaya bulanan</b><br>Masukkan baseline harga Rp15.000, HPP Rp8.000, kontribusi Rp7.000, biaya tetap Rp4.400.000, dan 26 hari operasi ke dalam proyeksi. Periksa skenario konservatif 27 porsi per hari dengan estimasi laba model Rp514.000 serta skenario normal 35 porsi per hari dengan estimasi laba model Rp1.970.000, tanpa menyebutnya sebagai jaminan. Tugas selesai jika kebutuhan volume, omzet, kontribusi, dan laba model dipahami; jika volume realistis belum mencapai titik impas sekitar 629 porsi per bulan, turunkan biaya tetap atau koreksi rencana sebelum menyewa tempat. | Wajib            |
| <input type="checkbox"/>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Pisahkan rekening usaha dan siapkan pencatatan kas harian sederhana</b><br>Buka rekening tabungan khusus usaha dengan biaya administrasi atau setoran awal yang sesuai kemampuan, lalu siapkan buku kas dua kolom atau aplikasi gratis seperti BukuWarung atau BukuKas. Catat kas masuk, belanja bahan, biaya tetap, pengambilan pribadi, dan saldo secara terpisah dari uang rumah tangga. Tugas selesai jika rekening dan format pencatatan siap digunakan; jika pembukaan rekening tertunda, mulai dengan amplop atau kotak kas khusus sambil menjadwalkan pemisahan rekening.                                                                        | Wajib            |
| TAHAP 3: TAHAP 3: PENGADAAN TEMPAT, ALAT, LEGALITAS & RUANG KERJA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Durasi Fleksibel |

Siapkan kios kecil atau lapak menetap yang dekat dengan target pelanggan, dengan asumsi sewa sekitar Rp1.000.000-Rp1.800.000 per bulan hanya sebagai angka perencanaan yang harus diverifikasi sebelum menyewa. Prasyaratnya adalah keputusan harga dan batas modal, sedangkan pengadaan harus memeriksa izin penggunaan tempat, akses air, ventilasi, keamanan, pembuangan sampah, penggunaan kompor, serta ketentuan usaha dan kebersihan pangan yang berlaku di daerah setempat melalui instansi resmi. Hasil nyata tahap ini adalah tempat yang disetujui secara tertulis atau jelas penggunaannya, peralatan utama tersedia dan berfungsi, area masak-pembayaran-penyerahan tertata, serta daftar legalitas dan verifikasi yang sudah dicatat statusnya.

☐ **Pastikan hak penggunaan lokasi dan biaya sewa tertulis sebelum membayar**

Wajib

Minta persetujuan pemilik atau pengelola tempat yang menjelaskan durasi, biaya, jam penggunaan, listrik, air, kebersihan, dan aturan kompor. Gunakan asumsi sewa Rp1.000.000-Rp1.800.000 per bulan hanya sebagai pembandingan sampai angka aktual diperoleh. Tugas selesai jika penggunaan tempat disetujui secara tertulis atau jelas; jika izin tidak dapat dipastikan, jangan membayar dan cari lokasi lain.

☐ **Daftarkan NIB UMK perseorangan secara mandiri melalui portal OSS resmi**

Wajib

Siapkan identitas dan data usaha, lalu lakukan pendaftaran melalui portal resmi oss.go.id sesuai pilihan kegiatan dan lokasi yang benar. Simpan bukti pengajuan atau NIB dan catat bagian yang masih memerlukan verifikasi kepada pemerintah daerah atau instansi terkait. Tugas selesai jika status NIB terdokumentasi; jika data kegiatan atau lokasi belum jelas, tanyakan melalui kanal resmi OSS sebelum mengajukan ulang.

☐ **Periksa kebutuhan kebersihan pangan dan ajukan halal Self-Declare bila memenuhi syarat**

Wajib

Hubungi dinas atau kanal resmi daerah untuk memeriksa ketentuan kebersihan pangan yang berlaku, termasuk pengelolaan air, limbah, bahan, dan tempat. Untuk produk olahan berisiko rendah, pelajari jalur sertifikasi halal gratis Self-Declare melalui program Sehat BPJPH Kemenag dan ajukan hanya jika persyaratannya terpenuhi. Tugas selesai jika daftar persyaratan dan status pengajuan tercatat; jika belum memenuhi syarat, perbaiki proses atau minta arahan instansi resmi tanpa memakai jasa berbayar mahal.

☐ **Pasang peralatan masak dan sanitasi ramping yang aman serta mudah dibersihkan**

Wajib

Siapkan kompor satu tungku, wajan, alat takar, wadah tertutup, meja kerja, rak, tempat sampah tertutup, serta colokan kabel rol SNI dan lampu LED bila diperlukan. Gunakan ember atau baskom bilas bertingkat atau galon kran praktis untuk cuci tangan dan alat, bukan instalasi sink industri. Tugas selesai jika area masak, pembayaran, penyimpanan, dan penyerahan tidak saling menghalangi serta semua alat berfungsi; jika ruang sempit atau ventilasi buruk, ubah tata letak atau batalkan penggunaan lokasi.

## TAHAP 4: TAHAP 4: SISTEM OPERASIONAL, UJI ALUR KERJA & SOP

Durasi Fleksibel

Uji alur dari pemeriksaan stok, persiapan bahan tertutup, penerimaan pesanan, pengulangan detail, memasak satu porsi dengan satu tungku, pemeriksaan pesanan, pembayaran, hingga pembersihan dan pencatatan sisa bahan. Prasyaratnya adalah resep, ukuran porsi, alat, dan ruang kerja telah siap; lakukan simulasi atau operasional terbatas sambil mencatat waktu masak, waktu tunggu, kapasitas jam sibuk, kesalahan pesanan, penggunaan bahan, dan kemampuan pemilik bekerja sendiri. Milestone-nya adalah SOP tertulis yang dapat dijalankan, daftar batas menu saat antrean meningkat, metode pencatatan kas dan stok, serta bukti uji beberapa sesi yang menunjukkan kapasitas aktual sebelum volume harian ditetapkan.

☐ **Uji resep dan ukuran porsi standar dengan penimbangan berulang**

Wajib

Masak beberapa porsi nasi goreng telur standar dan varian terpilih menggunakan alat yang akan dipakai, lalu timbang bahan sebelum masak dan hasil porsinya. Catat hasil, rasa, tampilan, kebutuhan topping, dan bahan yang tersisa agar resep dapat diulang oleh pemilik atau pembantu. Tugas selesai jika ukuran porsi dan takaran tertulis konsisten; jika hasil berbeda jauh, sederhanakan resep atau ulangi pengujian.

☐ **Simulasikan 10 pesanan berurutan dan ukur waktu layanan satu tungku**

Wajib

Minta beberapa orang membuat pesanan dengan variasi tingkat pedas, topping, makan di tempat, dan bungkus, lalu catat waktu dari pesanan diterima sampai siap diserahkan. Catat antrean, kesalahan, penggunaan bahan, dan titik ketika pemilik mulai kewalahan. Tugas selesai jika kapasitas realistis dan waktu tunggu tercatat; jika antrean terlalu panjang, batasi varian, siapkan bahan lebih rapi, atau jadwalkan bantuan keluarga saat jam sibuk.

☐ **Tulis kartu kerja singkat untuk pesanan, pembayaran, kebersihan, dan penutupan**

Wajib

Susun lembar cek yang memuat pemeriksaan stok sebelum buka, pengulangan detail pesanan, pemeriksaan kelengkapan, pencatatan pembayaran, pembersihan alat, dan penghitungan stok akhir. Gunakan urutan yang bisa dibaca cepat oleh pemilik atau staf keluarga, tanpa memasukkan parameter keamanan pangan yang belum diverifikasi dari sumber resmi. Tugas selesai jika kartu dapat dicoba dalam satu simulasi; jika ada langkah yang sering terlewat, ubah urutan atau tambahkan tanda centang.

☐ **Tetapkan batas menu dan metode pencatatan stok untuk jam antrean**

Panduan

Gunakan hasil simulasi untuk menetapkan varian yang tetap dijual, topping yang dapat dihentikan sementara, serta cara mencatat nasi, telur, sayuran, bumbu, gas, kemasan, dan bahan terbuang. Tetapkan aturan komunikasi kepada pelanggan bila pesanan melampaui kapasitas, tanpa menerima pesanan di luar menu. Tugas selesai jika batas kapasitas dan lembar stok tersedia; jika pemborosan atau kesalahan tinggi, kurangi varian dan beli bahan dalam jumlah lebih kecil.

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

Durasi Fleksibel

Bangun penjualan awal di sekitar kios melalui papan menu yang jelas, pesan singkat kepada calon pelanggan yang telah menyatakan minat, dan penawaran pengenalan yang tetap dihitung dampaknya terhadap HPP dan kas. Prasyaratnya adalah harga, jam buka, varian, kapasitas, cara pembayaran, dan waktu tunggu sudah ditetapkan; kanal pesan-antar hanya dipakai setelah komisi, biaya, kemasan, dan kemampuan produksi diperiksa. Hasil tahap berupa materi menu yang menyebut harga dan pilihan topping secara jujur, daftar saluran pemesanan aktif, target penjualan harian untuk hari pembukaan berdasarkan kapasitas uji, serta catatan sumber pelanggan dan biaya promosi untuk dibandingkan dengan transaksi nyata.

☐ **Buat papan menu dan spanduk 2x1 meter dengan harga serta pilihan yang jelas**

Wajib

Tulis nama menu inti, harga acuan nasi goreng telur standar Rp15.000, pilihan kepedasan, biaya tambahan topping jika ada, jam buka, dan cara memesan. Pasang spanduk kain atau MMT 2x1 meter di depan gerai setelah lokasi disetujui, tanpa klaim kualitas atau keunggulan yang belum terbukti. Tugas selesai jika pembeli dapat memahami penawaran tanpa bertanya ulang; jika banyak pertanyaan yang sama, perbesar atau sederhanakan tulisan.

|                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |         |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <input type="checkbox"/> | <b>Kirim informasi pembukaan kepada 3 grup WhatsApp lingkungan secara sopan</b><br>Kirim pesan berisi lokasi, jam buka, menu, harga, pilihan pemesanan, dan batas jumlah pesanan kepada grup warga atau komunitas yang relevan dan telah mengizinkan promosi. Catat waktu pengiriman, sumber calon pelanggan, pertanyaan, dan transaksi yang benar-benar terjadi. Tugas selesai jika pesan terkirim ke tiga grup yang sesuai; jika tidak mendapat izin atau respons, gunakan pemberitahuan langsung kepada calon pelanggan yang sudah menyatakan minat.                                                                      | Panduan |
| <input type="checkbox"/> | <b>Rancang promo pembukaan tiga hari dan hitung dampaknya terhadap kontribusi</b><br>Pilih satu promo sederhana, misalnya gratis es teh selama tiga hari pertama, lalu hitung biaya per transaksi dan pengaruhnya terhadap kontribusi Rp7.000 per porsi. Cantumkan syarat, periode, dan batas stok secara jujur serta catat pelanggan yang datang melalui promo. Tugas selesai jika biaya promo masuk dalam anggaran dan tidak membuat kas harian negatif; jika beban terlalu besar, ganti dengan bonus berbiaya lebih rendah atau hentikan promo.                                                                           | Panduan |
| <input type="checkbox"/> | <b>Siapkan kanal pemesanan langsung dan verifikasi QRIS Merchant</b><br>Buat nomor pemesanan yang dapat dibaca di papan menu, siapkan format pesan berisi varian, kepedasan, topping, jumlah, waktu ambil, dan metode pembayaran. Daftarkan QRIS Merchant secara mandiri melalui penyedia resmi yang tersedia dan periksa biaya transaksi sebelum dipakai; jangan menganggap kanal pesan-antar layak sebelum komisi, kemasan, dan kapasitas dihitung. Tugas selesai jika satu pesanan uji dapat diterima, dibayar, dicatat, dan diserahkan; jika QRIS atau kanal digital belum aktif, gunakan tunai dengan bukti pencatatan. | Wajib   |

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

Durasi Fleksibel

Buka penjualan resmi secara terkendali dengan menu inti nasi goreng telur standar dan varian yang sudah diuji, tanpa memperluas menu di luar kapasitas satu tungku dan batas modal. Prasyaratnya adalah tempat, alat, SOP, pencatatan, harga, bahan, kemasan, dan saluran pembayaran siap; pada setiap hari operasional catat porsi per varian, omzet, kas masuk, biaya bahan, bahan terbuang, pembatalan, keluhan, waktu tunggu, serta selisih kas. Setelah periode evaluasi awal, bandingkan hasil aktual dengan baseline konservatif 27 porsi per hari dan normal 35 porsi per hari, lalu putuskan koreksi harga, porsi, jam buka, pembelian, menu, atau kanal penjualan; omzet, kontribusi kotor, laba model, dan kas tersedia harus dibaca sebagai ukuran yang berbeda.

|                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |       |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <input type="checkbox"/> | <b>Lakukan pembukaan terbatas dengan menu inti dan target sesuai kapasitas uji</b><br>Buka penjualan dengan nasi goreng telur standar dan varian yang sudah diuji, menggunakan jam operasi rencana maksimal 8 jam per hari dan tidak menambah menu di luar kemampuan satu tungku. Tetapkan target hari pertama berdasarkan kapasitas uji, bukan langsung mengasumsikan 35 atau 50 porsi per hari. Tugas selesai jika penjualan dapat berjalan tanpa melampaui batas antrean dan modal; jika terjadi kewalahan, hentikan sementara pesanan tambahan atau batasi varian.                                                                                                                                                            | Wajib |
| <input type="checkbox"/> | <b>Catat setiap transaksi, biaya, bahan terbuang, dan selisih kas selama 7 hari</b><br>Setiap hari catat jumlah porsi per varian, omzet, kas masuk, pembayaran digital, belanja bahan, bahan terbuang, pembatalan, keluhan, dan saldo kas menggunakan format yang sudah disiapkan. Pisahkan omzet, kontribusi kotor, laba model, dan kas tersedia karena ketiganya tidak memiliki arti yang sama. Tugas selesai jika catatan lengkap selama tujuh hari dan saldo dapat direkonsiliasi; jika ada selisih, hitung ulang transaksi dan periksa pengeluaran yang tidak tercatat.                                                                                                                                                      | Wajib |
| <input type="checkbox"/> | <b>Ukur waktu tunggu, kualitas pesanan, dan alasan pembatalan setiap hari</b><br>Ambil sampel waktu dari pesanan diterima sampai diserahkan, lalu catat kesalahan varian, tingkat kepedasan, topping, kemasan, serta keluhan atau pembatalan. Tanyakan singkat kepada pembeli apakah porsi, rasa, harga, dan waktu tunggu sesuai harapan tanpa memaksa testimoni. Tugas selesai jika tersedia rekam harian dan tiga masalah utama; jika waktu tunggu atau kesalahan meningkat, kurangi menu, perbaiki persiapan bahan, atau tambah bantuan pada jam sibuk.                                                                                                                                                                        | Wajib |
| <input type="checkbox"/> | <b>Bandingkan hasil 7 hari dengan baseline 27 dan 35 porsi per hari lalu tetapkan koreksi</b><br>Hitung rata-rata porsi harian dan bulanan tersetahunkan dari data awal, kemudian bandingkan dengan baseline konservatif 27 porsi per hari atau 702 porsi per bulan dan normal 35 porsi per hari atau 910 porsi per bulan. Periksa juga titik impas operasional sekitar 629 porsi per bulan, biaya tetap Rp4.400.000, dan kontribusi Rp7.000 per porsi tanpa menganggap hasil sebagai jaminan laba atau balik modal. Tugas selesai jika ada keputusan tertulis untuk mempertahankan, mengubah harga, porsi, jam buka, pembelian, menu, atau kanal; jika data belum cukup, lanjutkan pencatatan sebelum mengambil keputusan besar. | Wajib |

## 12. ASUMSI, SUMBER DATA & CATATAN PENGGUNAAN

Status, tanggal review, cakupan, dan batas penggunaan angka

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div><div>STATUS &amp; PENINJAUAN DATA</div><div>Status: NEEDS_REVIEW   Terakhir ditinjau: 21 September 2026</div><div>Sumber aktif: Paket konten terkurasi   Versi konten: v1</div></div>                                                                                                                                                                          |
| <div><div>CAKUPAN BLUEPRINT PDF:</div><div>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.</div></div> |
| <div><div>ASUMSI ANGKA:</div><div>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.</div></div>                                                                        |
| <div><div>CATATAN SUMBER:</div><div>Asumsi perencanaan model editorial Mulai Usaha Data Generator.</div></div>                                                                                                                                                                                                                                                      |

**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: 21292b6b | ID: warung-nasi-goreng