

Warung nasi pecel

Nasi pecel lengkap, siap santap untuk jam makan harian.

Kategori: Makanan

Tingkat: Mudah

Mode: Belum dinilai

Model: Produk siap saji harian

ESTIMASI MODAL AWAL

Rp6,5 jt - Rp6,5 jt

Rata-rata ~Rp6,5 jt

OMZET BULANAN

Rp5,3 jt - Rp10 jt

Berdasarkan volume normal

LABA BERSIH ESTIMASI

Rp198 rb - Rp1,9 jt

/ bulan (setelah operasional)

ESTIMASI BALIK MODAL

3,4-32,7 bln

Margin Kotor: 36.25%

DAFTAR ISI & STRUKTUR DOKUMEN BLUEPRINT

Peta navigasi perencanaan usaha lengkap sebagai acuan - Mulai Usaha

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

1. RINGKASAN EKSEKUTIF & MODEL BISNIS

Konsep model bisnis, alur operasional, dan positioning pasar

CARA KERJA & OPERASIONAL

Pemilik menyiapkan bahan, menata etalase tertutup, meracik porsi setelah pesanan diterima, melayani makan di tempat atau bawa pulang, lalu mencatat penjualan dan sisa.

TARGET PELANGGAN UTAMA

Pekerja, pelajar, dan warga sekitar permukiman, sekolah, kantor, pasar, atau jalur komuter yang mencari makanan utama cepat, mengenyangkan, dan memiliki sayuran.

KEUNGGULAN UTAMA USAHA

Satu unit pembayaran adalah satu porsi nasi pecel lengkap dengan nasi, sayuran rebus, sambal kacang, dan satu lauk pendamping. * Konfigurasi awal sederhana

TANTANGAN UTAMA & FOKUS AWAL

Belum ada data lalu lintas calon pembeli, jam puncak, kepadatan pesaing, atau hasil uji penjualan. * Standar porsi belum tersedia

2. KELEBIHAN & TANTANGAN KUNCI

Semua poin sukses dan kendala dari detail bisnis

KELEBIHAN UTAMA (3 POIN)

- Produk utama mudah dipahami**
Satu unit pembayaran adalah satu porsi nasi pecel lengkap dengan nasi, sayuran rebus, sambal kacang, dan satu lauk pendamping.
- Konfigurasi awal sederhana**
Model dapat dimulai dari warung kecil atau booth tetap dengan satu operator dan etalase tertutup.
- Sesuai kebutuhan makan harian**
Produk diarahkan untuk pembelian pada jam makan oleh pembeli sekitar lokasi.

TANTANGAN YANG PERLU DIWASPADAI (3 POIN)	
1	Permintaan lokasi belum terbukti Belum ada data lalu lintas calon pembeli, jam puncak, kepadatan pesaing, atau hasil uji penjualan.
2	Standar porsi belum tersedia Gramasi nasi, jumlah sayuran, takaran sambal, ukuran lauk, dan pilihan lauk belum ditentukan.
3	Beban kerja terpusat pada pemilik Satu operator menangani persiapan, penjualan, kasir, pencatatan, dan penutupan.

CATATAN ANALISIS: Daftar poin terkursi spesifik untuk Warung nasi pecel.
--

3. ALUR KERJA OPERASIONAL SEHARI-HARI

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

RINGKASAN ALUR KERJA: Operasional 8 jam per hari selama 26 hari per bulan. Pembagian waktu persiapan, jam penjualan, pencatatan, dan penutupan belum ditetapkan karena jam permintaan lokasi belum diobservasi.

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

4. RINCIAN MODAL AWAL & RENCANA BELANJA

Total Estimasi Kebutuhan Belanja: Rp6.460.000 (Peralatan: Rp3.395.000, Bahan/Stok: Rp700.000)

No	Item Belanja / Kebutuhan	Kategori	Prioritas	Qty / Satuan	Estimasi Biaya
1	Kompore gas 2 tungku standar <i>Catatan: Untuk menanak nasi, merebus sayuran, dan menyiapkan lauk secara bertahap.</i>	Peralatan	Wajib	1 unit	Rp375.000
2	Tabung LPG 3 kg, regulator, dan selang <i>Catatan: Termasuk tabung kosong, isi awal, regulator, dan selang. Harga adalah asumsi rencana.</i>	Peralatan	Wajib	1 paket	Rp300.000
3	Rice cooker 2-5 liter <i>Catatan: Kapasitas untuk rintisan harian; kapasitas produksi aktual perlu diuji dengan jumlah porsi dan waktu masak.</i>	Peralatan	Wajib	1 unit	Rp450.000
4	Panci, kukusan, wajan, sutil, serokan, pisau, dan talenan <i>Catatan: Paket hanya untuk pengelompokan administrasi; item digunakan sebagai peralatan rumah tangga standar, bukan perlengkapan horeca.</i>	Peralatan	Wajib	1 paket	Rp450.000
5	Baskom, saringan, penjepit, dan wadah persiapan <i>Catatan: Untuk mencuci, meniriskan, dan menyiapkan sayuran serta bahan sambal.</i>	Peralatan	Wajib	1 paket	Rp220.000
6	Piring, sendok, garpu, gelas, dan alas makan sederhana <i>Catatan: Dapat dikurangi jika sejak awal seluruh penjualan menggunakan kemasan bawa pulang.</i>	Peralatan	Disarankan	1 paket	Rp200.000
7	Meja kerja dan meja layanan sederhana <i>Catatan: Diasumsikan meja lipat atau meja rumah tangga yang cukup untuk perakitan porsi dan pembayaran.</i>	Peralatan	Wajib	1 paket	Rp600.000
8	Etalase makanan bekas atau etalase sederhana <i>Catatan: Asumsi etalase sederhana sekitar 1 meter; harus memiliki penutup untuk mengurangi paparan debu.</i>	Peralatan	Wajib	1 unit	Rp800.000
9	Papan nama atau spanduk MMT sederhana <i>Catatan: Ukuran dan bahan mengikuti kebutuhan lokasi; bukan biaya desain promosi berulang.</i>	Branding / Promosi	Wajib	1 unit	Rp65.000
10	Perlengkapan kebersihan awal <i>Catatan: Sabun cuci alat, spons, lap, sikat, tempat sampah, dan kantong sampah awal.</i>	Tempat / Setup	Wajib	1 paket	Rp100.000

11	Sewa teras atau lapak satu bulan di muka Catatan: Mengikuti asumsi tempat teras atau lapak shtit pendek. Jika memiliki rumah sendiri, pos ini dapat diabaikan menjadi Rp0 dan biaya sewa bulanan juga harus diabaikan.	Tempat / Setup	Wajib	1 bulan	Rp600.000
12	Persediaan bahan awal untuk sekitar tiga hari Catatan: Beras, sayuran, kacang, bumbu, lauk pendamping, gas terpakai, dan kemasan. Jumlah aktual bergantung pada hasil uji resep dan volume awal.	Bahan / Stok	Wajib	1 paket	Rp700.000
13	Modal kerja dan kas kecil tiga sampai tujuh hari Catatan: Untuk pembelian bahan berulang, uang kembalian, penggantian bahan rusak, dan kebutuhan harian sebelum arus kas stabil.	Modal Kerja Cadangan	Wajib	1 paket	Rp1.000.000
14	Cadangan biaya awal Catatan: Cadangan untuk perbaikan kecil, kenaikan harga bahan, atau penggantian alat sederhana; bukan biaya rutin bulanan.	Biaya Tak Terduga	Disarankan	1 paket	Rp600.000
TOTAL ESTIMASI MODAL AWAL BELANJA					Rp6.460.000

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 pecel dengan satu lauk pendamping	Rp12.000	Rp5.600	Rp700	Rp1.000	Rp7.650	36%

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

* Resep & Komposisi HPP: Nasi pecel dengan satu lauk pendamping Satu porsi terdiri dari nasi matang, campuran sayuran rebus, sambal kacang, satu lauk pendamping standar, dan kemasan dasar untuk dibawa pulang atau penyajian sederhana. Jenis lauk, berat porsi, dan hasil jadi harus ditetapkan melalui uji resep serta penimbangan bahan sebelum penjualan rutin.					
No	Komponen / Bahan Baku	Kategori	Kebutuhan / Qty	Biaya Satuan	Subtotal HPP
1	Beras untuk nasi matang	Bahan Baku	1 porsi	Rp1.500	Rp1.500
2	Sayuran segar dan susut rebus	Bahan Baku	1 porsi	Rp1.000	Rp1.000
3	Kacang tanah, gula, cabai, dan bumbu sambal	Bahan Baku	1 porsi	Rp900	Rp900
4	Lauk pendamping standar	Bahan Baku	1 porsi	Rp1.800	Rp1.800
5	Bumbu tambahan dan minyak masak	Bahan Baku	1 porsi	Rp400	Rp400
6	Gas dan air proses yang dialokasikan per porsi	other	1 porsi	Rp350	Rp350
7	Kemasan makanan, sendok, dan kantong	Kemasan	1 porsi	Rp700	Rp700
8	Tenaga variabel pemilik untuk memasak dan merakit	Tenaga Kerja	1 porsi	Rp1.000	Rp1.000
Total HPP Langsung Per Satuan (Nasi pecel dengan satu lauk pendamping)					Rp7.650

6. BIAYA OPERASIONAL TETAP BULANAN & PROYEKSI 3 SKENARIO

Total Biaya Operasional Tetap Bulanan: Rp1.725.000/bulan

KOMPONEN BIAYA TETAP (OPEX)	BIAYA/BLN	Metrik Finansial	Konservatif	Normal	Optimistis
Sewa teras atau lapak	Rp600.000	Target Unit/Bulan (porsi nasi pecel)	442	598	832
Listrik dan air	Rp250.000	Omzet Bulanan	Rp5,3 jt	Rp7,2 jt	Rp10 jt
Transportasi pembelian bahan	Rp300.000	Laba Kotor	Rp1,9 jt	Rp2,6 jt	Rp3,6 jt
Bahan pembersih dan sanitasi rutin	Rp150.000	Laba Bersih	Rp198 rb	Rp876 rb	Rp1,9 jt
Promosi lokal dan penggantian papan menu	Rp100.000	Titik Impas (BEP Unit)	397 porsi nasi pecel	307 porsi nasi pecel	207 porsi nasi pecel
Pulsa, pencatatan, dan administrasi pembayaran	Rp75.000	Balik Modal (BEP Bulan)	32.7 Bulan	7.4 Bulan	3.4 Bulan
Perawatan dan penggantian kecil alat	Rp100.000				
Biaya tak terduga operasional kecil	Rp150.000				
TOTAL OPEX BULANAN	Rp1.725.000				

7. ANALISIS RISIKO USAHA & MITIGASI PRAKTIS

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

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

Kenaikan Harga Bahan Baku Tinggi
Harga bahan pangan segar, minyak goreng, dan kemasan rentan fluktuasi harga pasar harian.
Langkah Mitigasi: Beli bahan tahan lama dalam partai sedang untuk amankan harga grosir * Miliki minimal 2 supplier cadangan untuk bahan baku utama * Hitung ulang HPP dan margin secara berkala setiap 2 minggu

Persaingan Gerai Sejenis Tinggi
Kategori makanan dan minuman ramai diminati sehingga pelanggan memiliki banyak alternatif pilihan.
Langkah Mitigasi: Kuatkan 1-2 menu andalan dengan cita rasa khas yang konsisten * Berikan kemasan rapi dan higienis sebagai nilai tambah pembeda * Gunakan program loyalitas sederhana (misal: beli 10 gratis 1)

Ketergantungan Lalu Lintas Pembeli Sedang
Penjualan offline sangat bergantung pada keramaian orang yang melintas di sekitar titik jualan.
Langkah Mitigasi: Pilih titik dekat pusat aktivitas (sekolah, kantor, pemukiman padat) * Buka opsi pemesanan online via WhatsApp dan aplikasi pesan antar

Sisa Stok Makanan Mudah Basi Sedang
Bahan olahan makanan segar memiliki masa simpan pendek jika tidak habis terjual dalam 1-2 hari.
Langkah Mitigasi: Mulai produksi dengan porsi terbatas pada 7 hari pertama * Manfaatkan freezer penyimpanan higienis untuk stok bahan mentah

Beban Modal & Arus Kas Awal Sedang
Modal acuan booth minuman masih perlu dihitung bersama biaya operasional dan cadangan; perputaran kas aktual bergantung pada penjualan harian.
Langkah Mitigasi: Sisihkan 30% keuntungan harian untuk cadangan operasional dan sewa tempat * Gunakan pembukuan kas harian sederhana untuk melacak penjualan per cup

PANDUAN MITIGASI UMUM KATEGORI USAHA:

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

* Sumber Data & Analisis: Katalog Kanonikal Mulai Usaha

8. PANDUAN KERJA HARIAN (SOP)

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

Khusus Warung nasi pecel

Model: Warung kecil atau gerobak/booth tetap dengan satu area persiapan sederhana, satu etalase tertutup untuk lauk dan sayuran, serta pemilik sebagai pengelola sekaligus peracik dan kasir. Skala awal melayani pembeli sekitar lokasi dan pesanan bawa pulang, bukan restoran dengan banyak meja.

Target: Batas perencanaan maksimal 50 porsi per hari mengikuti baseline normal, bukan hasil uji. Kapasitas aktual harus diukur melalui waktu persiapan, waktu peracikan, antrean, kesalahan pesanan, porsi terjual, dan sisa. * Peran: Operator / Pemilik * Batasan: SOP ini tidak mencakup prasmanan, restoran besar, katering, paket langganan, minuman, makanan ringan, tambahan lauk sebagai unit utama, atau parameter keamanan pangan yang memerlukan sumber resmi tetapi belum diberikan. Jenis lauk, ukuran porsi, waktu simpan, suhu, dan prosedur pemanasan harus ditetapkan setelah verifikasi sumber resmi yang relevan.

Pemeriksaan pembukaan dan perencanaan produksi Sebelum persiapan produksi setiap hari dan sebelum warung dibuka.

1. Periksa area, utilitas, dan alat kerja Operator

Periksa akses air, listrik bila digunakan, bahan bakar, kompor, rice cooker atau wadah nasi, panci, alat ukur porsi, wadah tertutup, etalase, kemasan, tempat sampah, sabun, dan kain lap. Letakkan alat yang dipakai di area kerja sesuai urutan persiapan, pelayanan, dan serah-terima.

[KONTROL MUTU / QC] Catat alat atau utilitas yang tidak tersedia, rusak, bocor, berbau menyimpang, atau tidak dapat digunakan dengan aman. | Kriteria: Area kerja dapat dibersihkan, alat utama tersedia dan berfungsi, wadah dapat ditutup, kemasan cukup untuk rencana produksi, serta tidak ada gangguan utilitas yang menghalangi persiapan.

[JIKA TERJADI KENDALA] Alat utama, air, bahan bakar, atau kemasan tidak tersedia atau tidak aman digunakan. -> Tindakan: Tunda produksi komponen yang terdampak, jangan gunakan alat atau bahan yang meragukan, gunakan cadangan yang sesuai bila tersedia, dan eskalasikan keputusan pembukaan atau pengurangan menu kepada pemilik/operator.

[CATATAN & LOG WAJIB] Formulir/Bukti: Checklist pembukaan, Daftar alat rusak atau tidak tersedia, Catatan gangguan air, listrik, bahan bakar, dan kemasan

2. Tetapkan menu dan jumlah produksi awal

Operator

Tinjau penjualan, sisa, dan penjualan per jenis lauk dari hari-hari sebelumnya. Tetapkan lauk yang benar-benar tersedia, jumlah produksi awal, jumlah porsi cadangan yang wajar, serta batas produksi tambahan. Gunakan 33 porsi sebagai skenario uji awal atau maksimal 50 porsi sebagai batas perencanaan baseline; jangan menganggap salah satunya sebagai permintaan pasti.

[KONTROL MUTU / QC] Bandingkan jumlah produksi yang direncanakan dengan penjualan, sisa, kapasitas alat, dan kemampuan satu operator. | Kriteria: Menu dan jumlah produksi tertulis, pilihan lauk terbatas pada bahan yang tersedia, rencana tidak melebihi kapasitas perencanaan 50 porsi, dan alasan perubahan dari hari sebelumnya tercatat.

[JIKA TERJADI KENDALA] Data penjualan belum tersedia, sisa berulang, bahan utama kurang, atau rencana melebihi kemampuan operator. -> Tindakan: Mulai dengan produksi lebih kecil, kurangi pilihan lauk, jangan menjanjikan stok yang belum ada, dan jadwalkan peninjauan ulang setelah data hari berjalan terkumpul.

[CATATAN & LOG WAJIB] Formulir/Bukti: Rencana produksi harian, Menu lauk dan jumlah porsi per lauk, Alasan perubahan produksi

Penerimaan bahan dan persiapan produksi

Setelah pemeriksaan pembukaan dan sebelum jam penjualan utama.

3. Terima, periksa, dan sortir bahan

Operator

Cocokkan bahan dengan catatan pembelian. Periksa kemasan, kebersihan, aroma, kondisi fisik, dan jumlah. Pisahkan bahan yang lolos dari bahan yang rusak, berlendir, berjamur, berbau menyimpang, bocor, atau tidak dapat ditelusuri kondisinya. Timbang bahan sebelum sortasi dan, bila memungkinkan, setelah sortasi untuk mengetahui susut.

[KONTROL MUTU / QC] Catat jumlah diterima, jumlah ditolak, alasan penolakan, harga pembelian, dan bahan pengganti jika ada. | Kriteria: Bahan yang digunakan berasal dari lot yang lolos pemeriksaan visual dan aroma; bahan yang ditolak dipisahkan dan tidak masuk proses produksi.

[JIKA TERJADI KENDALA] Bahan menunjukkan kerusakan, kontaminasi yang terlihat, aroma menyimpang, atau jumlah tidak sesuai catatan. -> Tindakan: Tolak atau pisahkan bahan tersebut, jangan mencampurnya dengan bahan lolos, dokumentasikan masalah, dan hubungi pemasok atau gunakan bahan pengganti yang sudah dihitung ulang biayanya.

[CATATAN & LOG WAJIB] Formulir/Bukti: Catatan penerimaan bahan, Nota pembelian, Catatan bahan ditolak dan bahan pengganti, Catatan susut sortasi

4. Siapkan nasi, sayuran, sambal kacang, lauk, dan kemasan

Operator

Cuci, potong, dan olah bahan sesuai resep serta standar porsi internal yang telah ditetapkan. Siapkan nasi, sayuran rebus, sambal kacang, lauk pendamping, alat saji, dan kemasan. Gunakan alat ukur yang sama untuk setiap batch. Jangan menetapkan atau mengubah suhu, durasi simpan, dosis, atau batas kelayakan tanpa petunjuk resmi yang telah diverifikasi.

[KONTROL MUTU / QC] Uji sekurang-kurangnya 10 porsi atau jumlah yang realistis dari satu batch dengan mencatat pemakaian nasi, sayuran, sambal, lauk, dan hasil akhir. Periksa keseragaman tampilan, kelengkapan komponen, dan jumlah porsi. | Kriteria: Setiap porsi uji berisi nasi, sayuran rebus, sambal kacang, dan satu lauk pendamping sesuai standar internal; hasil batch dan susut tercatat; wadah tertutup dan area kerja tidak tercampur antara bahan mentah dan makanan siap jual.

[JIKA TERJADI KENDALA] Ukuran porsi tidak seragam, bahan habis sebelum target porsi, rasa atau tekstur tidak sesuai standar internal, atau status keamanan bahan tidak dapat dipastikan. -> Tindakan: Hentikan penyajian batch yang bermasalah, ukur ulang hasil dan sisa, pisahkan produk yang diragukan, koreksi resep atau jumlah produksi hanya setelah pemeriksaan, dan jangan menjual produk yang status kelayakannya belum dapat dipastikan.

[CATATAN & LOG WAJIB] Formulir/Bukti: Kartu standar porsi dan resep, Catatan hasil batch dan yield, Jumlah porsi siap jual, Catatan bahan terpakai, susut, dan batch yang ditahan

Penataan etalase dan pelayanan pesanan

Sebelum warung dibuka dan selama jam penjualan.

5. Tata etalase dan titik pelayanan

Operator

Tempatkan nasi, sayuran, sambal kacang, dan lauk dalam wadah tertutup yang mudah dijangkau. Pisahkan alat saji untuk setiap komponen. Letakkan papan menu yang menyebutkan isi porsi, harga baseline Rp15.000 bila belum ada perubahan, dan lauk yang benar-benar tersedia. Siapkan nomor pesanan, alat tulis, uang kembalian, serta kemasan.

[KONTROL MUTU / QC] Periksa apakah komponen, alat saji, papan menu, nomor pesanan, dan kemasan dapat diambil tanpa operator meninggalkan titik pelayanan terlalu sering. | Kriteria: Menu yang dipajang sama dengan stok nyata, komponen tertutup, alat saji tidak tertukar, harga terlihat, dan jalur pesan-racik-serah dapat dilakukan dalam ruang yang tersedia.

[JIKA TERJADI KENDALA] Stok pada papan menu tidak sesuai, komponen sulit dijangkau, alat saji kurang, atau area pelayanan menyebabkan risiko tumpah dan tertukar. -> Tindakan: Perbarui papan menu sebelum menerima pesanan, batasi pilihan lauk, pindahkan alat atau wadah, dan tunda pembukaan sampai alur minimum dapat dijalankan dengan aman.

[CATATAN & LOG WAJIB] Formulir/Bukti: Checklist kesiapan etalase, Menu dan stok awal, Catatan perubahan menu atau harga

6. Terima dan catat pesanan

Operator

Dengarkan pesanan, ulangi kembali pilihan lauk dan jumlah porsi, catat nomor pesanan, harga, cara makan di tempat atau bawa pulang, serta permintaan khusus yang dapat dipenuhi. Berikan estimasi waktu tunggu secara jujur berdasarkan antrean. Prioritaskan pesanan sesuai urutan pembayaran atau urutan yang diumumkan.

[KONTROL MUTU / QC] Bandingkan catatan pesanan dengan permintaan pembeli sebelum mulai meracik. | Kriteria: Setiap pesanan memiliki nomor, jumlah, lauk, status pembayaran, dan cara penyajian; pembeli dapat mengulang atau mengonfirmasi pesannya.

[JIKA TERJADI KENDALA] Lauk habis, antrean melebihi kemampuan operator, pesanan tidak jelas, atau waktu tunggu meningkat terus. -> Tindakan: Tawarkan hanya pilihan yang tersedia, hentikan penerimaan pesanan sementara bila perlu, sampaikan waktu tunggu secara jujur, prioritaskan pesanan yang sudah dicatat, dan panggil bantuan paruh waktu bila kondisi berulang.

[CATATAN & LOG WAJIB] Formulir/Bukti: Buku atau lembar pesanan, Waktu pesanan diterima dan diserahkan untuk sampel transaksi, Catatan pembatalan dan keluhan antrean

Peracikan, pemeriksaan, dan serah-terima

Setelah pesanan dikonfirmasi sampai pesanan diterima pembeli.

7. Racik satu porsi sesuai standar

Operator

Ambil nasi, sayuran, sambal kacang, dan lauk sesuai kartu standar porsi. Gunakan alat ukur yang sama. Ikuti permintaan sambal disiram atau dipisah hanya bila pilihan tersebut sudah tersedia dalam standar internal. Masukkan ke wadah makan atau kemasan yang sesuai.

[KONTROL MUTU / QC] Periksa isi porsi terhadap catatan pesanan sebelum menutup kemasan atau menyerahkan makanan. | Kriteria: Porsi memuat seluruh komponen yang dibayar, lauk sesuai pesanan, ukuran berada dalam toleransi standar internal, kemasan tertutup, dan tidak ada tumpahan yang terlihat.

[JIKA TERJADI KENDALA] Lauk salah, komponen kurang, ukuran tidak sesuai, atau kemasan bocor atau rusak. -> Tindakan: Jangan serahkan porsi, koreksi atau racik ulang dengan bahan yang statusnya jelas, ganti kemasan bila perlu, dan catat bahan tambahan atau porsi yang terbuang.

[CATATAN & LOG WAJIB] Formulir/Bukti: Nomor pesanan dan jenis lauk, Catatan porsi koreksi atau terbuang, Catatan keluhan terkait isi, ukuran, dan kemasan

8. Serahkan pesanan dan selesaikan pembayaran

Operator

Panggil nomor pesanan, sebutkan kembali lauk dan jumlah porsi, serahkan pesanan setelah pembeli mengonfirmasi, terima atau cocokkan pembayaran, lalu simpan catatan transaksi. Untuk pesanan bawa pulang, pastikan kemasan dan kantong sesuai jumlah porsi.

[KONTROL MUTU / QC] Cocokkan nomor pesanan, jumlah porsi, lauk, nilai pembayaran, dan status serah-terima. | Kriteria: Pesanan diterima oleh pembeli yang tepat, pembayaran tercatat, tidak ada selisih jumlah atau harga, dan pembeli diberi tahu bila ada komponen yang berubah.

[JIKA TERJADI KENDALA] Pembeli menolak karena pesanan tidak sesuai, pembayaran tidak cocok, atau pesanan tidak dapat ditemukan. -> Tindakan: Hentikan serah-terima, cocokkan kembali catatan dan porsi, koreksi pesanan jika bahan tersedia, catat pengembalian atau penggantian, dan eskalasikan selisih kas atau keluhan yang tidak selesai kepada pemilik.

[CATATAN & LOG WAJIB] Formulir/Bukti: Rekap transaksi harian, Catatan pembayaran tunai dan non-tunai bila ada, Catatan pengembalian, penggantian, dan keluhan

Penutupan, rekonsiliasi, dan evaluasi

Setelah jam penjualan selesai atau ketika warung ditutup.

9. Rekonsiliasi penjualan, kas, bahan, dan sisa

Operator

Hitung porsi terjual per lauk, omzet, pembayaran yang diterima, belanja bahan, biaya lain, pengambilan pemilik, kas akhir, bahan tersisa, makanan tersisa, dan bahan yang dibuang. Bandingkan porsi disiapkan dengan porsi terjual dan tersisa. Pisahkan kas usaha dari uang rumah tangga.

[KONTROL MUTU / QC] Cocokkan jumlah porsi dan nilai kas dengan catatan transaksi. Hitung selisih dan tulis penyebab yang diketahui. | Kriteria: Omzet, biaya variabel aktual, biaya lain, pengambilan pemilik, kas akhir, porsi terjual, dan sisa tercatat terpisah. Selisih tidak dibiarkan tanpa catatan.

[JIKA TERJADI KENDALA] Kas tidak cocok, porsi tidak cocok, sisa tidak tercatat, atau pemilik mengambil uang tanpa pencatatan. -> Tindakan: Lakukan penelusuran dari transaksi terakhir yang dapat diverifikasi, catat selisih sebagai temuan, hentikan pengambilan pribadi sementara, dan prioritaskan kas untuk bahan serta biaya operasional.

[CATATAN & LOG WAJIB] Formulir/Bukti: Laporan penutupan harian, Rekap omzet dan pengeluaran, Rekap porsi terjual per lauk, Catatan sisa, terbuang, dan selisih kas

10. Bersihkan area dan tetapkan koreksi hari berikutnya

Operator

Bersihkan meja kerja, alat saji, wadah, area display, tempat cuci, dan lantai sesuai perlengkapan yang tersedia. Pisahkan bahan atau makanan yang status kelayakan dan waktu simpannya belum ditetapkan melalui petunjuk resmi; jangan menjual kembali atau menggabungkannya sebelum diverifikasi. Catat antrean, waktu transaksi, stok habis, kesalahan pesanan, keluhan, dan tindakan koreksi untuk hari berikutnya.

[KONTROL MUTU / QC] Periksa tidak ada sisa makanan atau sampah terbuka di area kerja, alat utama dicuci atau ditangani sesuai petunjuk penggunaannya, dan catatan evaluasi lengkap. | Kriteria: Area kerja tidak memiliki tumpahan atau sampah terbuka yang terlihat, alat disimpan dalam kondisi bersih dan kering sesuai kemampuannya, bahan berstatus tidak jelas dipisahkan, dan minimal satu koreksi atau keputusan mempertahankan proses tercatat.

[JIKA TERJADI KENDALA] Area tidak selesai dibersihkan, terdapat hama atau kerusakan, atau status sisa bahan tidak dapat ditentukan. -> Tindakan: Tunda penggunaan area atau alat yang bermasalah, pisahkan bahan yang diragukan, jangan menjual produk yang statusnya tidak jelas, dan minta verifikasi petunjuk resmi atau bantuan teknis sebelum melanjutkan.

[CATATAN & LOG WAJIB] Formulir/Bukti: Checklist penutupan, Catatan pembersihan dan kerusakan alat, Daftar sisa yang dipisahkan atau dibuang, Catatan keluhan dan rencana koreksi 7 hari

PANDUAN PENANGANAN KENDALA OPERASIONAL (TROUBLESHOOTING)

Masalah: Penyimpangan kualitas atau hasil proses pada pesanan aktif

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

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

Masalah: Keterlambatan penyelesaian pesanan dari jadwal serah terima

Penyebab: Beban kerja melebihi kapasitas stasiun kerja tunggal atau antrean belum terorganisir

Solusi: Prioritaskan pesanan dengan tenggat terdekat dan komunikasikan estimasi penyerahan terbaru kepada pelanggan.

* Catatan: Dokumen generator ini masih berstatus draft dan memerlukan review sebelum publikasi.

9. PANDUAN PENGADAAN & KEBUTUHAN SUPPLIER

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

Panduan Umum Kategori: Makanan

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

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

10. CARA MENDAPATKAN PELANGGAN PERTAMA

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

Langkah 1: Uji papan menu dan penawaran jam makan siang

Target audiens: pekerja, pelajar, dan warga yang melintas dalam jarak berjalan kaki dari warung pada jam 10.30-13.30. Selama 5 hari kerja berturut-turut, pasang papan yang mudah dibaca dari arah lalu lintas dengan naskah: "Nasi pecel lengkap Rp15.000 - nasi, sayuran rebus, sambal kacang, dan 1 lauk pendamping. Siap dibawa pulang." Jangan menambahkan klaim paling murah atau paling sehat sebelum ada bukti. Gunakan penawaran pengenalan maksimal 10 porsi per hari berupa potongan Rp2.000, sehingga harga promosi Rp13.000, HPP baseline Rp7.400, dan kontribusi tersisa Rp5.600 per porsi; batas anggaran diskon maksimal 50 porsi x Rp2.000 = Rp100.000. Catat setiap hari jumlah orang yang berhenti atau bertanya, jumlah porsi terjual dengan dan tanpa diskon, jenis lauk yang dipilih, waktu transaksi, sisa porsi, serta keluhan tentang harga, rasa, atau ukuran. Eksperimen berhasil jika rata-rata minimal 10 pembeli baru per hari tercatat berasal dari papan dan penjualan promosi menghasilkan kontribusi positif tanpa menambah sisa porsi atau membuat antrean tidak tertangani satu operator. Lanjutkan papan tanpa diskon jika hasil tercapai; ubah ukuran tulisan, posisi, atau naskah jika banyak yang melihat tetapi sedikit yang bertanya; hentikan diskon jika pembeli hanya membeli saat diskon atau kapasitas operator terganggu.

Langkah 2: Uji pesan harian ke relasi sekitar dalam radius 500 meter

Target audiens: pekerja kantor kecil, guru, penjaga toko, pelajar yang sudah dikenal, dan warga sekitar yang dapat mengambil pesanan sendiri. Selama 5 hari kerja berturut-turut, kirim pesan singkat satu kali sebelum jam makan siang kepada maksimal 30 kontak yang memang memiliki hubungan atau pernah memberi izin menerima informasi. Naskah: "Hari ini tersedia nasi pecel lengkap Rp15.000: nasi, sayuran rebus, sambal kacang, dan pilihan lauk [sebutkan lauk yang benar-benar tersedia]. Bisa dipesan untuk dibawa pulang, maksimal [jumlah] porsi sampai pukul [jam]. Balas 'pesan' untuk konfirmasi." Jangan menjanjikan stok atau waktu jika belum dipastikan. Batasi insentif pada maksimal 2 porsi per hari dengan diskon Rp2.000 per porsi; batas biaya promosi selama uji adalah 5 hari x 2 porsi x Rp2.000 = Rp20.000. Pada harga promosi Rp13.000, kontribusi masih Rp5.600 per porsi. Catat jumlah pesan terkirim, balasan, pertanyaan, pesanan dibayar atau diambil, sumber kontak, waktu pemesanan, pembelian ulang pada hari berikutnya, pembatalan, dan sisa porsi. Berhasil jika sedikitnya 15% dari kontak yang merespons pesan menjadi pembeli dan minimal 3 pembeli melakukan pembelian ulang dalam periode uji, tanpa menambah sisa porsi. Lanjutkan pada daftar kontak yang responsif; ubah waktu kirim atau isi pesan jika banyak balasan tetapi sedikit pesanan; hentikan jika pesan menimbulkan keluhan, tidak ada pembelian setelah 3 kali pengiriman, atau mengganggu proses peracikan.

Langkah 3: Uji kartu rujukan pelanggan awal terbatas kuota

Target audiens: pembeli pertama yang tinggal, belajar, atau bekerja di sekitar warung dan berpotensi mengajak satu orang lain. Pada hari ke-3 sampai ke-7 setelah penjualan dimulai, berikan kartu fisik kepada maksimal 20 pembeli yang membeli dengan harga normal. Naskah kartu: "Ajak 1 orang membeli nasi pecel lengkap. Pembeli baru mendapat potongan Rp2.000 pada pembelian pertama; pembawa kartu mendapat potongan Rp2.000 pada pembelian berikutnya. Berlaku satu kali per kartu, maksimal 10 kartu ditebus sampai [tanggal uji]." Karena masing-masing potongan Rp2.000 masih menyisakan kontribusi Rp5.600 dari baseline, batas maksimum biaya promosi adalah 20 penukaran x Rp2.000 = Rp40.000 untuk pembeli baru dan 10 penukaran x Rp2.000 = Rp20.000 untuk pembawa kartu, total maksimum Rp60.000; jangan menerbitkan kartu tambahan sebelum hasil dicatat. Catat nomor atau tanda kartu, siapa yang merujuk, jumlah kartu dibagikan, jumlah penukaran, pembelian kedua, nilai diskon, lauk yang dipilih, sisa porsi, dan waktu transaksi. Berhasil jika minimal 5 pembeli baru menukarkan kartu dan setidaknya 2 pembawa kartu melakukan pembelian ulang, dengan total biaya promosi tidak melebihi Rp60.000 serta tidak menambah sisa porsi. Jadikan program rutin dengan kuota mingguan jika kriteria tercapai; ubah nilai atau aturan jika banyak kartu dibawa tetapi tidak ada pembelian ulang; hentikan jika kartu sulit dilacak, memicu salah paham di kasir, atau biaya promosi mendekati kontribusi tanpa pembelian berulang.

Langkah 4: Uji paket pesan-antar kolektif untuk kantor dan kelas kecil

Target audiens: kelompok pekerja atau pelajar dalam satu lokasi yang dapat mengumpulkan pesanan dan mengambilnya sekaligus. Selama 5 hari kerja, tawarkan melalui pesan singkat kepada maksimal 5 titik sekitar warung: "Pesanan kelompok nasi pecel lengkap Rp15.000 per porsi. Pesanan dikumpulkan paling lambat pukul 10.45 dan diambil atau dikirim bersama pada pukul 11.30. Minimal 5 porsi; isi tiap porsi tetap satu lauk pendamping." Jangan memberikan potongan harga otomatis karena biaya kemasan, waktu, dan pengantaran belum terukur. Jika diperlukan untuk menguji respons, gunakan kuota pengenalan maksimal 2 kelompok selama periode uji dengan potongan Rp1.000 per porsi; maksimum biaya promosi 2 kelompok x 5 porsi x Rp1.000 = Rp10.000. Catat jumlah titik yang dihubungi, jumlah kelompok yang bertanya, jumlah pesanan, jumlah porsi per kelompok, waktu persiapan, biaya dan waktu pengantaran bila ada, keterlambatan, pembatalan, sisa porsi, serta kontribusi setelah HPP dan diskon; pada diskon Rp1.000, kontribusi baseline menjadi Rp6.600 per porsi sebelum biaya tambahan pengantaran. Berhasil jika sedikitnya 2 kelompok memesan minimal 5 porsi, pesanan selesai tepat waktu sesuai janji internal, dan kontribusi setelah diskon serta biaya tambahan tetap positif. Lanjutkan sebagai rutinitas hanya pada titik yang dapat mengumpulkan pesanan; ubah batas waktu atau jumlah minimum jika proses terlalu padat; hentikan jika pengantaran mengurangi kemampuan melayani pembeli langsung, banyak pesanan dibatalkan, atau biaya tambahan tidak tertutup.

Langkah 5: Uji promosi lauk harian berbasis pilihan terbatas

Target audiens: pembeli yang sudah datang tetapi masih memilih antara membeli hari itu atau menunda, terutama pekerja dan warga sekitar pada pukul 11.00-13.00. Selama 4 hari kerja dengan lauk pendamping yang berbeda sesuai stok nyata, tampilkan papan kecil: "Hari ini tersedia nasi pecel lengkap Rp15.000 dengan lauk [nama lauk]. Stok terbatas, pesan sebelum [jam]." Pada maksimal 8 porsi per hari, berikan tambahan pilihan lauk bernilai sama atau diskon Rp1.000 hanya jika pembeli menyebut kode yang ditulis di papan; jangan menjual tambahan lauk jika baseline belum memuat HPP tambahannya. Batas anggaran diskon adalah 4 hari x 8 porsi x Rp1.000 = Rp32.000, dan kontribusi per porsi setelah diskon masih Rp6.600 sebelum biaya tambahan lain. Catat jumlah orang yang membaca atau bertanya, jumlah penjualan per lauk, jam habis stok, porsi tersisa, jumlah pembeli yang memilih karena promosi, keluhan tentang kecocokan lauk, serta pembelian ulang pada hari berikutnya. Berhasil jika promosi menaikkan penjualan pada jam yang diuji tanpa meningkatkan sisa porsi dan minimal 70% porsi promosi terjual sebelum batas waktu yang ditetapkan. Lanjutkan hanya untuk lauk dan jam yang memenuhi kriteria; ubah jenis lauk, jumlah produksi, atau pesan jika satu lauk cepat habis sementara lauk lain tersisa; hentikan jika promosi menyebabkan pembeli menunggu terlalu lama atau stok tidak dapat dipenuhi sesuai papan.

11. CHECKLIST MEMULAI USAHA

Total: 6 Tahap * 18 Tugas Checklist Persiapan Menyeluruh

TAHAP 1: VALIDASI PELANGGAN, LOKASI, DAN PRODUK

Durasi Fleksibel

Memeriksa apakah kebutuhan makanan utama siap santap sesuai dengan calon pembeli di sekitar lokasi.; Menetapkan batas produk awal dan mengidentifikasi risiko lokasi, permintaan, serta penerimaan rasa.

☐ Observasi arus calon pembeli dan pesaing

Wajib

Amati lokasi pada jam sarapan dan makan siang selama beberapa hari. Catat perkiraan arus pekerja, pelajar, warga, penjual makanan sejenis, harga menu sejenis, akses air dan listrik, aturan penggunaan tempat, serta kondisi kebersihan. Jangan memakai catatan ini sebagai bukti statistik; gunakan sebagai observasi awal. Hasil selesai jika data lokasi dan pesaing tercatat dalam tabel sederhana. Jika arus calon pembeli rendah atau akses dasar tidak tersedia, bandingkan lokasi alternatif sebelum melanjutkan. Output: Tabel observasi lokasi, pesaing, akses fasilitas, dan risiko utama.

☐ Uji penerimaan porsi nasi pecel

Wajib

Buat sampel produk dengan komponen nasi, sayuran rebus, sambal kacang, dan satu lauk pendamping. Tetapkan sementara ukuran porsi internal untuk uji, lalu minta calon pembeli sasaran menilai rasa, tingkat pedas, kenyang, kejelasan pilihan lauk, kemudahan dibawa pulang, dan kesiapan membeli pada harga baseline Rp15.000. Catat komentar dan jumlah peminat tanpa menganggap hasil uji sebagai penjualan aktual. Jika porsi, rasa, atau harga tidak diterima, ubah komposisi atau lakukan uji ulang dan hitung dampaknya terhadap HPP baseline Rp7.400. Output: Catatan hasil uji produk dan daftar koreksi porsi, rasa, lauk, atau penyajian.

☐ Menetapkan batas produk awal

Wajib

Tetapkan satu produk utama berupa satu porsi nasi pecel lengkap dengan satu lauk pendamping pilihan harian. Tuliskan jenis lauk awal, ukuran porsi, cara penyajian sambal, pilihan makan di tempat atau bawa pulang, serta hal yang belum diketahui. Jangan menambah minuman, makanan ringan, prasmanan, atau catering pada tahap ini. Jika variasi lauk membuat pengadaan dan biaya sulit dikendalikan, kurangi pilihan sampai operator mampu menjalankannya konsisten. Output: Spesifikasi produk awal, daftar pilihan lauk terbatas, dan daftar ketidakpastian yang masih harus diverifikasi.

TAHAP 2: VALIDASI KEUANGAN DAN KEBUTUHAN MODAL

Durasi Fleksibel

Menguji kelayakan model menggunakan baseline yang tersedia tanpa mengganti angka.; Memisahkan omzet, biaya variabel, kontribusi, laba model, dan kebutuhan kas.

☐ Menghitung kebutuhan modal awal

Wajib

Susun daftar belanja pembukaan berdasarkan modal baseline Rp14.650.000, meliputi peralatan memasak, wadah tertutup, etalase atau meja display, meja kerja, tempat cuci, kemasan, perlengkapan kebersihan, dan kas kerja awal. Minta penawaran aktual sebelum membeli karena harga pemasok belum tersedia dalam sumber. Selesaikan jika total rencana tidak melebihi baseline tanpa mengurangi peralatan keselamatan dan kebersihan. Jika melebihi baseline, tunda item nonkritik, cari alternatif spesifikasi, atau revisi skala setelah risiko dicatat. Output: Rencana penggunaan modal Rp14.650.000 beserta daftar item wajib, ditunda, dan belum memiliki harga aktual.

☐ Menguji skenario volume dan harga baseline

Wajib

Gunakan harga jual Rp15.000, HPP Rp7.400, dan kontribusi per porsi Rp7.600. Bandingkan skenario konservatif 33 porsi per hari, normal 50 porsi per hari, dan optimistik 75 porsi per hari selama 26 hari per bulan. Tunjukkan bahwa omzet, kontribusi, laba setelah biaya tetap, dan kas bukan hal yang sama. Gunakan biaya tetap bulanan Rp6.500.000 tanpa mengubahnya. Jika hasil aktual dari lokasi tidak mendekati skenario, jangan menaikkan volume di atas data; lakukan koreksi menu, jam, kapasitas, atau biaya. Output: Tabel skenario: konservatif omzet Rp12.870.000 dan laba model Rp20.800; normal omzet Rp19.500.000 dan laba model Rp3.380.000; optimistik omzet Rp29.250.000 dan laba model Rp8.320.000.

☐ Menetapkan ambang keputusan pembukaan

Wajib

Gunakan BEP baseline 856 porsi per bulan, setara sekitar 33 porsi per hari selama 26 hari, sebagai ambang model, bukan jaminan penjualan. Tetapkan pemeriksaan kas harian, batas pembelian bahan, dan batas sisa makanan. Selesaikan jika pemilik dapat menjelaskan sumber biaya tetap Rp6.500.000 serta cara membayar belanja bahan dan biaya lokasi. Jika biaya aktual membuat BEP berubah, hitung ulang sebelum membuka. Output: Lembar keputusan buka, tunda, atau ubah skala dengan asumsi dan angka yang dicatat.

TAHAP 3: MENYIAPKAN TEMPAT, ALAT, BAHAN, DAN KEPATUHAN

Durasi Fleksibel

Menyediakan konfigurasi warung kecil atau booth yang sesuai brief.; Memastikan alur kerja, fasilitas dasar, dan persyaratan setempat dapat dijalankan.

☐ Mengamankan lokasi dan fasilitas dasar

Wajib

Verifikasi izin penggunaan tempat, biaya lokasi, akses air bersih, listrik, pembuangan limbah, keamanan, dan ruang untuk etalase serta area persiapan. Periksa ketentuan perizinan usaha dan kebersihan kepada instansi atau pengelola lokasi yang relevan; sumber resmi individual belum tersedia. Selesaikan jika ada persetujuan penggunaan tempat dan daftar persyaratan tertulis. Jika salah satu fasilitas penting tidak tersedia, jangan membuka sebelum ada solusi yang dapat diverifikasi. Output: Catatan verifikasi lokasi, persetujuan penggunaan, dan daftar kepatuhan yang harus dipenuhi.

☐ Membeli dan menata peralatan kerja

Wajib

Sediakan kompor dan bahan bakar yang sesuai, panci atau kukusan, rice cooker atau wadah nasi, wadah tertutup, etalase mudah dibersihkan, talenan, pisau, alat saji terpisah, alat ukur porsi, kemasan, tempat sampah, perlengkapan kebersihan, meja kerja, dan tempat cuci. Atur alur bahan masuk, persiapan, peracikan, pembayaran, dan penyerahan agar tidak saling mengganggu. Selesaikan jika operator dapat melakukan simulasi satu pesanan tanpa mencari alat. Jika ada alat yang memperlambat atau sulit dibersihkan, ganti posisi atau spesifikasinya sebelum uji operasi. Output: Tempat kerja siap uji dengan daftar alat, posisi alat, dan pemeriksaan fungsi.

☐ Menetapkan pemasok dan daftar belanja harian

Wajib

Bandingkan minimal beberapa pilihan sumber bahan secara langsung untuk beras, sayuran, kacang, bumbu, lauk, minyak, bahan bakar, dan kemasan. Catat harga, ukuran pembelian, mutu, jadwal pasok, dan kebijakan penggantian tanpa mengarang pemasok atau harga. Buat daftar pembelian berdasarkan target uji dan rencana 26 hari operasi per bulan. Jika mutu atau pasokan tidak konsisten, siapkan pemasok alternatif dan ubah menu lauk secara terdokumentasi. Output: Daftar pemasok yang akan diverifikasi, formulir penerimaan bahan, dan daftar belanja awal.

TAHAP 4: MENYIAPKAN OPERASI DAN UJI KAPASITAS

Durasi Fleksibel

Membuktikan satu operator dapat menyiapkan dan menjual produk dengan alur yang terkendali.; Menetapkan standar internal porsi, pencatatan, kebersihan, dan penanganan sisa tanpa mengarang parameter keamanan pangan.

☐ Menyusun standar porsi dan kartu biaya

Wajib

Ukur dan catat takaran nasi, sayuran, sambal kacang, lauk, serta kemasan untuk satu porsi. Hubungkan setiap takaran dengan HPP baseline Rp7.400 dan tandai komponen yang belum memiliki harga aktual. Tetapkan apakah sambal disiram atau dipisah dan tulis pilihan lauk yang tersedia. Selesaikan jika operator dapat meracik porsi yang sama berulang kali. Jika total biaya uji berbeda dari HPP baseline, simpan selisihnya dan lakukan perhitungan ulang sebelum peluncuran. Output: Kartu standar porsi, resep kerja internal, dan lembar HPP per porsi.

☐ Melakukan simulasi persiapan dan penjualan

Wajib

Simulasikan pembelian bahan, persiapan nasi dan sayuran, penataan lauk tertutup, penerimaan pesanan, peracikan, pembayaran, pengemasan, pencatatan penjualan, dan penutupan. Uji beban yang mendekati skenario awal tanpa mengklaim sebagai permintaan pasar. Catat waktu antrean, kesalahan pesanan, kapasitas alat, dan titik kerja yang menghambat. Jika satu operator tidak mampu menjaga ketepatan dan kebersihan, kurangi pilihan, ubah tata letak, atau rencanakan bantuan paruh waktu. Output: Catatan hasil simulasi, waktu proses, hambatan, dan keputusan kebutuhan operator tambahan.

- ☐
- Memverifikasi prosedur kebersihan dan sisa makanan**

Tetapkan prosedur internal untuk mencuci bahan, memisahkan alat, menjaga wadah tetap tertutup, membersihkan area, mencatat sisa, dan menentukan tindakan terhadap bahan atau makanan yang tersisa. Karena parameter suhu, umur simpan, dan dosis tidak diberikan sumber aktual, jangan menetapkan angka tersebut secara mandiri; verifikasi kepada panduan keamanan pangan atau otoritas kesehatan setempat. Selesai jika prosedur tertulis dan log sisa tersedia. Jika prosedur belum dapat diverifikasi, batasi produksi dan jangan menjual item yang penanganannya belum jelas. Output: Checklist kebersihan, log bahan masuk-sisa, serta catatan verifikasi keamanan pangan.
- Wajib

TAHAP 5: MENYIAPKAN PEMASARAN LOKAL

Durasi Fleksibel

Membuat calon pembeli memahami produk utama, harga baseline, pilihan lauk, dan waktu penjualan.; Menguji kanal lokal tanpa menjanjikan hasil penjualan.

- ☐
- Membuat papan menu dan informasi pemesanan**

Buat papan menu yang mencantumkan nasi pecel lengkap, satu lauk pendamping pilihan harian, harga baseline Rp15.000 per porsi, jam operasional yang akan dipakai, serta opsi bawa pulang bila tersedia. Jangan mencantumkan klaim pasti laris, sehat, atau harga yang belum diverifikasi. Selesai jika informasi dapat dibaca dari arah calon pembeli dan operator dapat menjelaskan isi porsi dengan konsisten. Jika calon pembeli salah memahami isi atau harga, perbaiki tulisan sebelum dibuka. Output: Papan menu sederhana dan format informasi pemesanan lokal.
- Wajib
- ☐
- Menguji pesan penawaran kepada calon pembeli**

Sampaikan penawaran kepada pekerja, pelajar, dan warga sekitar melalui komunikasi lokal yang diizinkan, dengan menjelaskan masalah yang diselesaikan: makanan utama cepat disajikan, mengenyangkan, dengan sayuran dan lauk pendamping. Catat pertanyaan, minat, jam kebutuhan, dan preferensi sambal tanpa menganggap respons sebagai penjualan. Jika minat rendah, uji perubahan pesan, jam, lauk, atau kemudahan bawa pulang tanpa mengubah harga baseline secara diam-diam. Output: Catatan respons calon pembeli dan versi pesan penawaran yang paling mudah dipahami.
- Wajib
- ☐
- Menyiapkan kanal pesanan bawa pulang**

Tentukan satu kanal pesan singkat atau kanal pemesanan lokal yang dapat ditangani operator. Buat format pesanan berisi jumlah porsi, pilihan lauk, waktu ambil, nama pemesan, dan status pembayaran. Batasi kapasitas berdasarkan hasil simulasi, bukan angka optimistis. Selesai jika satu pesanan uji dapat diterima, diracik, dikemas, dan dicatat tanpa mengganggu pembeli langsung. Jika kanal menambah kesalahan atau antrean, batasi jam pesanan dan kembali ke penjualan langsung sampai alurnya diperbaiki. Output: Format pemesanan, batas kapasitas pesanan, dan catatan hasil uji kanal.
- Wajib

TAHAP 6: PILOT PELUNCURAN DAN EVALUASI AWAL

Durasi Fleksibel

Membuka penjualan awal dalam skala terkendali.; Mengumpulkan data nyata untuk mengoreksi volume, porsi, biaya, dan alur operasi.

- ☐
- Menjalankan pilot penjualan terbatas**

Buka warung atau booth dengan produk utama dan harga baseline Rp15.000 per porsi, pada jam yang telah diverifikasi dari observasi. Mulai dengan volume yang dapat ditangani operator dan jangan mengklaim target 50 atau 75 porsi sebagai kepastian. Catat porsi dibuat, terjual, dibawa pulang, waktu antrean, lauk terjual, omzet, pembayaran, dan sisa. Jika antrean mengganggu ketepatan atau kebersihan, kurangi volume yang ditawarkan atau tambahkan bantuan setelah biaya dan kebutuhan kerja dihitung. Output: Data penjualan pilot harian dan catatan kendala operasional.
- Wajib
- ☐
- Merekonsiliasi kas dan biaya harian**

Pada akhir setiap hari, cocokkan kas dan pembayaran digital dengan jumlah porsi terjual dikalikan harga Rp15.000. Pisahkan omzet dari biaya variabel berdasarkan HPP baseline Rp7.400 per porsi, kontribusi Rp7.600, biaya tetap bulanan Rp6.500.000, pembelian persediaan, dan kas yang tersisa. Catat perbedaan sebagai selisih yang harus ditelusuri, bukan langsung dianggap laba. Jika kas tidak cocok, periksa pencatatan, porsi gratis, retur, kemasan, dan pembelian sebelum melanjutkan. Output: Laporan kas harian, penjualan, biaya variabel, kontribusi, sisa bahan, dan selisih.
- Wajib
- ☐
- Memutuskan koreksi setelah pilot**

Bandingkan hasil pilot dengan standar porsi, HPP, kapasitas operator, BEP baseline 856 porsi per bulan, dan skenario 33, 50, serta 75 porsi per hari. Evaluasi rasa, keluhan, sisa, jam ramai, kesalahan pesanan, dan kemampuan membayar modal tetap. Pilih tindakan: lanjutkan dengan koreksi, kecilkan skala, ubah lauk atau alur, atau tunda pembukaan. Jangan menyimpulkan balik modal dari beberapa hari dan jangan mengubah angka baseline tanpa mencatat asumsi baru. Output: Keputusan pascapilot dengan daftar koreksi, pemilik tugas, tanggal pemeriksaan, dan asumsi yang diperbarui.
- Wajib

12. ASUMSI, SUMBER DATA & CATATAN PENGGUNAAN

Status, tanggal review, cakupan, dan batas penggunaan angka

STATUS & PENINJAUAN DATA

Status: NEEDS_REVIEW | Terakhir ditinjau: 21 September 2026

Sumber aktif: Paket konten terkurasi | Versi konten: v1

CAKUPAN BLUEPRINT PDF:

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

ASUMSI ANGKA:

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

CATATAN SUMBER:

Asumsi perencanaan model editorial Mulai Usaha Data Generator.

DISCLAIMER RESMI MULAI USAHA:

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

Dibuat: 18 Oktober 2026 | Fingerprint: 25af4c37 | ID: warung-nasi-pecel