

Warung nasi rames (warteg)

Pilih lauknya, nikmati nasi ramesnya.

Kategori: Makanan

Tingkat: Menengah

Mode: Belum dinilai

Model: Produk siap saji harian

ESTIMASI MODAL AWAL

Rp10,6 jt - Rp10,6 jt

Rata-rata ~Rp10,6 jt

OMZET BULANAN

Rp7 jt - Rp15,6 jt

Berdasarkan volume normal

LABA BERSIH ESTIMASI

Rp598 rb - Rp4,2 jt

/ bulan (setelah operasional)

ESTIMASI BALIK MODAL

2,5-17,8 bln

Margin Kotor: 42%

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 membeli bahan, memasak pada hari yang sama, menata menu di etalase, merakit pesanan, menerima pembayaran, dan mencatat penjualan serta sisa.

TARGET PELANGGAN UTAMA

Pekerja, penghuni kos, pelajar, dan warga sekitar yang membutuhkan makanan utama mengenyangkan, dapat dipilih cepat, dan tersedia pada jam makan harian.

KEUNGGULAN UTAMA USAHA

Pembeli dapat memilih komposisi porsi dari menu yang tersedia, sehingga penawaran tidak bergantung pada satu resep utama. * Melayani kebutuhan makan harian

TANTANGAN UTAMA & FOKUS AWAL

Produksi berlebih dapat menurunkan kontribusi per porsi dan menambah biaya bahan yang tidak menjadi penjualan. * Kelayakan lokasi belum terbukti

2. KELEBIHAN & TANTANGAN KUNCI

Semua poin sukses dan kendala dari detail bisnis

KELEBIHAN UTAMA (3 POIN)

1	Pilihan lauk dan sayur fleksibel Pembeli dapat memilih komposisi porsi dari menu yang tersedia, sehingga penawaran tidak bergantung pada satu resep utama.
2	Melayani kebutuhan makan harian Produk berupa makanan utama siap santap yang relevan untuk pembelian berulang pada jam makan.
3	Dapat dimulai langsung oleh pemilik Skala awal tidak mensyaratkan struktur tenaga kerja besar karena pemilik dapat menggabungkan fungsi produksi, pelayanan, dan pencatatan.

TANTANGAN YANG PERLU DIWASPADAI (3 POIN)

1	Risiko sisa makanan Produksi berlebih dapat menurunkan kontribusi per porsi dan menambah biaya bahan yang tidak menjadi penjualan.
2	Kelayakan lokasi belum terbukti Arus calon pembeli, pesaing, biaya sewa, akses air dan listrik, serta aturan setempat belum diketahui.
3	Konsistensi porsi dan biaya Perbedaan ukuran lauk, yield bahan, harga bahan, dan komposisi porsi dapat mengubah HPP serta laba model.

CATATAN ANALISIS:
Daftar poin terkuras spesifik untuk Warung nasi rames (warteg).

3. ALUR KERJA OPERASIONAL SEHARI-HARI

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

RINGKASAN ALUR KERJA:
Operasi direncanakan 8 jam per hari selama 26 hari per bulan. Waktu tersebut mencakup persiapan bahan, memasak, penataan etalase, layanan jam makan, pencatatan, dan pembersihan. Jam buka dan pembagian waktunya belum ditetapkan karena lokasi serta pola arus pembeli belum diuji.

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

4. RINCIAN MODAL AWAL & RENCANA BELANJA

Total Estimasi Kebutuhan Belanja: Rp10.645.000 (Peralatan: Rp4.875.000, Bahan/Stok: Rp750.000)

No	Item Belanja / Kebutuhan	Kategori	Prioritas	Qty / Satuan	Estimasi Biaya
1	Kompor gas 2 tungku standar Catatan: Untuk memasak nasi, lauk, dan sayur secara bergantian; harga asumsi alat standar rumah tangga/UMKM.	Peralatan	Wajib	1 unit	Rp375.000
2	Tabung LPG 3 kg, regulator, dan selang Catatan: Termasuk tabung kosong, isi gas awal, regulator, dan selang; spesifikasi keselamatan perlu diverifikasi saat membeli.	Peralatan	Wajib	1 paket	Rp300.000
3	Rice cooker 5 liter Catatan: Kapasitas awal untuk produksi terbatas; jumlah porsi aktual bergantung ukuran porsi dan jenis beras.	Peralatan	Wajib	1 unit	Rp500.000
4	Set alat masak dasar Catatan: Rincian internal: wajan, panci kuah, suli, serokan, pisau, talenan, saringan, dan sendok sayur; bukan paket borongan pemasok.	Peralatan	Wajib	1 paket	Rp500.000
5	Wadah saji dan mangkuk lauk Catatan: Sekitar 6-10 wadah untuk nasi, lauk, sayur, sambal, dan pelengkap.	Peralatan	Wajib	1 paket	Rp250.000
6	Etalase kaca aluminium sederhana Catatan: Ukuran sekitar 1-1,2 meter untuk format warung menengah kecil; harga aktual dipengaruhi baru atau bekas dan wilayah.	Peralatan	Wajib	1 unit	Rp1.300.000
7	Meja dan kursi makan sederhana Catatan: Asumsi dua meja sederhana dan 6-8 kursi plastik untuk makan di tempat.	Peralatan	Wajib	1 paket	Rp700.000
8	Alat makan dan gelas Catatan: Piring, sendok, garpu, gelas, dan alas makan sederhana.	Peralatan	Wajib	1 paket	Rp200.000
9	Meja kerja dan rak penyimpanan Catatan: Untuk persiapan bahan, penyimpanan alat, dan area perakitan pesanan.	Peralatan	Wajib	1 paket	Rp450.000
10	Tempat sampah, ember, baskom, dan perlengkapan cuci Catatan: Perlengkapan dasar kebersihan area masak dan pelayanan; prosedur sanitasi perlu diverifikasi sesuai ketentuan setempat.	Peralatan	Wajib	1 paket	Rp300.000

11	Sewa lapak atau kios kecil di muka Catatan: Asumsi format warung menetap sebulan dengan sewa Rp1.200.000 per bulan dan pembayaran dua bulan di muka. Sesuai dengan kontrak lokasi aktual.	Tempat / Setup	Wajib	2 bulan	Rp2.400.000
12	Pembersihan dan penataan awal lokasi Catatan: Pembersihan, perbaikan kecil, dan penataan area jual; tidak mencakup renovasi besar.	Tempat / Setup	Wajib	1 paket	Rp350.000
13	Spanduk nama warung Catatan: Banner sederhana sekitar 2 x 1 meter tanpa klaim promosi atau jumlah pelanggan.	Branding / Promosi	Wajib	1 pcs	Rp70.000
14	NIB UMK perseorangan Catatan: Biaya pengajuan melalui OSS diasumsikan gratis; status dan kebutuhan izin lain perlu diverifikasi pada pemerintah daerah.	other	Wajib	1 paket	Rp0
15	Bahan awal satu hari operasi Catatan: Ilustrasi bahan beras, lauk, sayur, bumbu, minyak, dan pelengkap untuk produksi awal terbatas; bukan penawaran pemasok.	Bahan / Stok	Wajib	1 paket	Rp750.000
16	Kas modal kerja 3 hari Catatan: Cadangan kas untuk pembelian bahan dan kebutuhan operasi 3 hari; bukan laba dan bukan biaya bulanan tambahan.	Modal Kerja Cadangan	Wajib	1 paket	Rp1.500.000
17	Cadangan tak terduga Catatan: Untuk penggantian alat kecil, kenaikan harga bahan, atau kebutuhan awal yang belum teridentifikasi; tidak diasumsikan habis.	Biaya Tak Terduga	Wajib	1 paket	Rp700.000
TOTAL ESTIMASI MODAL AWAL BELANJA					Rp10.645.000

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 rames standar	Rp15.000	Rp7.600	Rp500	Rp0	Rp8.700	42%

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

* Resep & Komposisi HPP: Nasi rames standar Satu porsi makan siap santap yang dirakit dari nasi, satu lauk utama, satu sayur atau pelengkap, sambal, dan kemasan bila dibawa pulang. Harga ini adalah harga asumsi untuk kombinasi standar; lauk premium dapat memerlukan harga berbeda setelah diuji.					
No	Komponen / Bahan Baku	Kategori	Kebutuhan / Qty	Biaya Satuan	Subtotal HPP
1	Beras matang dan susut masak	Bahan Baku	1 porsi	Rp1.800	Rp1.800
2	Lauk utama standar	Bahan Baku	1 porsi	Rp3.500	Rp3.500
3	Sayur atau pelengkap	Bahan Baku	1 porsi	Rp1.200	Rp1.200
4	Sambal dan pelengkap kecil	Bahan Baku	1 porsi	Rp400	Rp400
5	Minyak, bumbu, dan bahan penunjang	Bahan Baku	1 porsi	Rp700	Rp700
6	Kemasan bawa pulang rata-rata	Kemasan	1 porsi	Rp500	Rp500
7	Alokasi gas atau energi memasak	other	1 porsi	Rp300	Rp300
8	Alokasi sisa dan susut bahan	other	1 porsi	Rp300	Rp300
Total HPP Langsung Per Satuan (Nasi rames standar)					Rp8.700

6. BIAYA OPERASIONAL TETAP BULANAN & PROYEKSI 3 SKENARIO

Total Biaya Operasional Tetap Bulanan: Rp2.350.000/bulan

KOMPONEN BIAYA TETAP (OPEX)		BIAYA/BLN	Metrik Finansial			
			Konservatif	Normal	Optimistis	
Sewa lapak atau kios kecil		Rp1.200.000	Target Unit/Bulan (porshi nasi rames)	468	780	1.040
Listrik		Rp250.000	Omzet Bulanan	Rp7 jt	Rp11,7 jt	Rp15,6 jt
Air dan kebutuhan cuci		Rp200.000	Laba Kotor	Rp2,9 jt	Rp4,9 jt	Rp6,6 jt
Perawatan alat dan penggantian kecil		Rp150.000	Laba Bersih	Rp598 rb	Rp2,6 jt	Rp4,2 jt
Promosi lokal dan cetak ulang menu		Rp100.000	Titik Impas (BEP Unit)	374 porsi nasi rames	374 porsi nasi rames	374 porsi nasi rames
Administrasi dan alat tulis		Rp50.000	Balik Modal (BEP Bulan)	17.8 Bulan	4.2 Bulan	2.5 Bulan
Transportasi belanja bahan		Rp400.000				
Tenaga pemilik		Rp0				
Bantuan keluarga paruh waktu		Rp0				
TOTAL OPEX BULANAN		Rp2.350.000				

7. ANALISIS RISIKO USAHA & MITIGASI PRAKTIS

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

RINGKASAN PROFIL RISIKO: Risiko acuan usaha ini berada di tingkat Sedang. Model menunjukkan ada ruang hasil, tetapi beberapa aspek krusial perlu diuji dan dikelola sejak awal.	
Kenaikan Harga Bahan Baku	Tinggi
Harga bahan pangan segar, minyak goreng, dan kemasan rentan fluktuasi harga pasar harian. Langkah Mitigasi: Beli bahan tahan lama dalam partai sedang untuk amankan harga grosir * Miliki minimal 2 supplier cadangan untuk bahan baku utama * Hitung ulang HPP dan margin secara berkala setiap 2 minggu	
Persaingan Gerai Sejenis	Tinggi
Kategori makanan dan minuman ramai diminati sehingga pelanggan memiliki banyak alternatif pilihan. Langkah Mitigasi: Kuatkan 1-2 menu andalan dengan cita rasa khas yang konsisten * Berikan kemasan rapi dan higienis sebagai nilai tambah pembeda * Gunakan program loyalitas sederhana (misal: beli 10 gratis 1)	
Ketergantungan Lalu Lintas Pembeli	Sedang
Penjualan offline sangat bergantung pada keramaian orang yang melintas di sekitar titik jualan. Langkah Mitigasi: Pilih titik dekat pusat aktivitas (sekolah, kantor, pemukiman padat) * Buka opsi pemesanan online via WhatsApp dan aplikasi pesan antar	
Konsistensi Rasa & Kualitas	Sedang
Perbedaan takaran atau pergantian koki/staf bisa mengubah rasa dan mengecewakan pelanggan tetap. Langkah Mitigasi: Buat lembar resep dan SOP takaran gramasi yang wajib dipatuhi * Gunakan sendok takar standar dan bumbu racik premix siap pakai	
Sisa Stok Makanan Mudah Basi	Sedang
Bahan olahan makanan segar memiliki masa simpan pendek jika tidak habis terjual dalam 1-2 hari. Langkah Mitigasi: Mulai produksi dengan porsi terbatas pada 7 hari pertama * Manfaatkan freezer penyimpanan higienis untuk stok bahan mentah	

PANDUAN MITIGASI UMUM KATEGORI USAHA:

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

* Sumber Data & Analisis: Katalog Kanonikal Mulai Usaha

8. PANDUAN KERJA HARIAN (SOP)

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

Khusus Warung nasi rames (warteg)	
Model: Satu gerai kecil milik sendiri atau sewa sederhana, satu etalase makanan, area masak terbatas, menu harian yang tidak terlalu banyak, dan operasi awal yang dijalankan langsung oleh pemilik.	
Target: Kapasitas ditentukan oleh jumlah porsi yang dapat dimasak, dipajang, dirakit, dan dilayani oleh pemilik selama 8 jam per hari. Volume awal belum ditetapkan. Baseline hanya menyediakan skenario 22, 35, dan 50 porsi per hari sebagai estimasi, bukan target yang terbukti. * Peran: Operator / Pemilik * Batasan: SOP ini tidak mencakup catering, prasmanan acara, layanan pesan-antar dengan armada khusus, lauk beku atau tahan lama sebagai lini utama, minuman sebagai fokus, maupun menu daerah khusus. Parameter suhu, umur simpan, penyimpanan, air bersih, pembuangan, dan perizinan tidak ditetapkan karena sumber resmi aktual belum diberikan. Pemilik wajib memperoleh petunjuk dari otoritas pangan atau pemerintah setempat sebelum menetapkan parameter tersebut. SOP ini bukan bukti sertifikasi atau kepatuhan hukum.	
Pembukaan dan perencanaan produksi Sebelum persiapan bahan dan sebelum gerai dibuka setiap hari operasi.	
1. Periksa gerai, alat, utilitas, dan kas operasi	Operator / Pemilik
Buka gerai dan periksa kondisi meja, lantai, tempat cuci, etalase, kompor, panci, alat saji, wadah sampah, sumber air, listrik, dan bahan bakar. Pastikan area kerja dapat dipisahkan antara bahan mentah dan makanan matang. Siapkan kas operasi dan buku atau aplikasi pencatatan.	
[KONTROL MUTU / QC] Amati apakah alat utama dapat digunakan, area kerja dapat dibersihkan, etalase dapat ditutup atau dilindungi, dan kas awal tercatat. Kriteria: Tidak ada alat utama yang rusak atau tidak aman digunakan, sumber air dan bahan bakar tersedia, area kerja bebas benda pengganggu, dan saldo kas awal dicatat.	
[JIKA TERJADI KENDALA] Alat utama rusak, air atau bahan bakar tidak tersedia, area tidak dapat dibersihkan, atau kas tidak dapat dipisahkan. -> Tindakan: Tunda produksi yang terdampak, tandai alat atau utilitas yang bermasalah, cari alternatif yang dapat diverifikasi, dan jangan membuka menu yang tidak dapat dipenuhi dengan aman. Catat kejadian untuk keputusan pemilik.	

[CATATAN & LOG WAJIB] Formulir/Bukti: Tanggal dan waktu pemeriksaan, Daftar alat atau utilitas bermasalah, Saldo kas awal, Tindakan koreksi atau penundaan

2. Tetapkan menu, jumlah produksi awal, dan harga

Operator / Pemilik

Pilih menu harian terbatas berdasarkan stok, kemampuan alat, catatan penjualan, anggaran bahan, dan perkiraan pembeli. Tentukan jumlah awal setiap menu dengan batch kecil untuk bahan yang mudah rusak. Gunakan harga acuan nasi rames standar Rp15.000 hanya bila komposisi dan HPP sesuai uji pemilik. Tulis harga atau kelas lauk sebelum layanan.

[KONTROL MUTU / QC] Bandingkan menu dengan stok, alat, resep kerja, dan daftar harga. Periksa bahwa setiap menu memiliki aturan porsi dan harga yang dapat dijelaskan kepada pembeli. | Kriteria: Tidak ada menu yang bahan utamanya belum tersedia, ukuran porsi belum ditetapkan, atau harga belum dapat dihitung. Jumlah produksi awal dan alasan perubahannya tercatat.

[JIKA TERJADI KENDALA] Bahan utama kurang, harga atau ukuran porsi belum jelas, atau perkiraan produksi melebihi kemampuan alat dan pemilik. -> Tindakan: Kurangi atau hapus menu tersebut dari penawaran hari itu, gunakan menu cadangan yang resepnya telah diuji, atau tunda pembukaan sampai aturan harga dan porsi siap.

[CATATAN & LOG WAJIB] Formulir/Bukti: Menu dan harga harian, Jumlah produksi yang direncanakan per menu, Dasar keputusan jumlah produksi, Perubahan menu dari rencana sebelumnya

Penerimaan dan persiapan bahan

Setelah pembelian atau penerimaan bahan dan sebelum proses memasak.

3. Terima, periksa, dan catat bahan

Operator / Pemilik

Bandingkan bahan yang datang dengan daftar kebutuhan. Catat nama bahan, kuantitas, harga, tanggal penerimaan, pemasok, dan kondisi saat diterima. Periksa secara visual kebersihan, kerusakan, kebocoran, bau atau perubahan yang tidak wajar, serta kesesuaian kemasan dan label.

[KONTROL MUTU / QC] Periksa setiap bahan sebelum bercampur dengan stok lain dan cocokkan jumlah fisik dengan catatan pembelian. | Kriteria: Bahan diterima hanya jika kuantitas dan kondisinya sesuai kebutuhan serta tidak menunjukkan kerusakan atau perubahan yang tidak wajar. Selisih dan bahan yang ditolak dicatat.

[JIKA TERJADI KENDALA] Bahan rusak, berbau atau berubah tidak wajar, kemasan bocor, jumlah tidak sesuai, atau informasi penanganannya tidak dapat dipahami. -> Tindakan: Pisahkan dan jangan gunakan bahan tersebut, dokumentasikan kondisi, minta penggantian atau koreksi kepada pemasok, dan gunakan pemasok atau bahan cadangan yang telah diverifikasi bila tersedia.

[CATATAN & LOG WAJIB] Formulir/Bukti: Tanggal penerimaan, Nama dan kuantitas bahan, Harga dan pemasok, Kondisi bahan saat diterima, Bahan ditolak, penggantian, atau komplain

4. Sortir, cuci, potong, dan siapkan bahan

Operator / Pemilik

Sortir bagian yang rusak, siapkan bahan sesuai resep dan kebutuhan batch, lalu gunakan wadah yang diberi penanda. Atur urutan kerja agar bahan mentah tidak bersentuhan dengan makanan matang atau alat saji. Bersihkan permukaan dan alat sebelum digunakan untuk makanan matang.

[KONTROL MUTU / QC] Amati pemisahan wadah dan alat, kebersihan permukaan, keterlacakan bahan, serta kesesuaian jumlah bahan dengan resep dan batch. | Kriteria: Bahan yang telah disiapkan dapat ditelusuri ke menu dan jumlah batch, alat mentah tidak langsung dipakai untuk makanan matang tanpa dibersihkan, dan tidak ada bahan rusak yang ikut diproses.

[JIKA TERJADI KENDALA] Wadah atau alat tercampur, permukaan sulit dibersihkan, bahan rusak ditemukan setelah persiapan, atau jumlah bahan tidak cocok dengan batch. -> Tindakan: Hentikan bagian proses yang terdampak, pisahkan bahan, bersihkan atau ganti alat, buang bagian yang tidak layak sesuai petunjuk resmi yang berlaku, lalu hitung ulang batch sebelum memasak.

[CATATAN & LOG WAJIB] Formulir/Bukti: Menu dan jumlah batch, Bahan yang digunakan dan susut sortir, Bahan yang ditolak atau dibuang, Catatan kejadian kontaminasi alat atau area

Produksi, pemeriksaan, dan penataan makanan

Setelah bahan siap dan sebelum layanan pelanggan dimulai; pengisian ulang dilakukan dalam batch yang dapat dipantau.

5. Masak nasi, sayur, lauk, dan pelengkap

Operator / Pemilik

Masak setiap menu sesuai resep kerja dan batch yang direncanakan. Catat jumlah bahan yang digunakan dan hasil masak yang diperoleh. Periksa kematangan, rasa, tekstur, dan kebersihan secara visual serta dengan metode pemeriksaan yang telah ditetapkan pemilik. Jangan menetapkan klaim keamanan berdasarkan waktu atau suhu yang belum diverifikasi dari sumber resmi.

[KONTROL MUTU / QC] Periksa hasil masak terhadap resep, jumlah hasil, kematangan, rasa, tekstur, dan kondisi wadah. Cocokkan hasil aktual dengan jumlah batch. | Kriteria: Makanan matang sesuai resep kerja, tidak menunjukkan bau atau perubahan yang tidak wajar, jumlah hasil dan penyimpangan resep tercatat, serta makanan matang dipindahkan ke wadah bersih.

[JIKA TERJADI KENDALA] Makanan belum matang, rasa atau tekstur menyimpang, alat bermasalah, hasil batch jauh berbeda, atau makanan diduga tercemar. -> Tindakan: Tahan makanan dari etalase, koreksi hanya bila resep dan keamanan koreksinya dapat diverifikasi, atau tolak dan pisahkan makanan tersebut. Catat kehilangan dan eskalasi kepada pemilik untuk keputusan produksi.

[CATATAN & LOG WAJIB] Formulir/Bukti: Nama menu dan batch, Jumlah bahan yang digunakan, Jumlah hasil masak, Hasil pemeriksaan rasa, tekstur, dan kondisi, Makanan yang dikoreksi atau ditolak

6. Susun etalase dan alat pelayanan

Operator / Pemilik

Masukkan makanan matang ke wadah saji yang bersih, beri penanda nama menu bila diperlukan, dan susun agar menu serta harga mudah dilihat. Gunakan alat saji terpisah untuk setiap wadah. Tutup atau lindungi etalase dan siapkan kemasan bungkus sebelum pembeli datang.

[KONTROL MUTU / QC] Periksa penutup atau perlindungan etalase, kebersihan wadah dan alat saji, keterbacaan menu serta harga, dan kesesuaian isi dengan penanda. | Kriteria: Semua makanan tertata dalam wadah bersih dan terlindung, alat saji tidak dipakai silang antar-menu, harga dapat dibaca, dan tidak ada makanan yang belum lolos pemeriksaan berada di etalase.

[JIKA TERJADI KENDALA] Etalase tidak dapat ditutup atau dilindungi, alat saji kotor atau tertukar, label harga tidak sesuai, atau wadah rusak. -> Tindakan: Tunda pajangan menu terdampak, ganti atau bersihkan perlengkapan, koreksi papan harga, dan jangan menjual makanan sampai perlindungan serta alat saji memadai.

[CATATAN & LOG WAJIB] Formulir/Bukti: Waktu makanan dipajang, Menu dan jumlah awal yang dipajang, Kondisi etalase dan alat saji, Perubahan harga atau menu sebelum buka

Pelayanan dan perakitan porsi

Selama jam layanan rencana 8 jam per hari atau sampai makanan dan kemampuan pelayanan habis.

7. Terima pesanan dan rakit satu porsi

Operator / Pemilik

Tanyakan pilihan pembeli, ulangi komposisi dan harga sebelum merakit, lalu ambil nasi, sayur atau pelengkap, dan lauk sesuai aturan porsi. Catat transaksi pada saat pembayaran atau segera setelah transaksi. Untuk pesanan pesan sederhana, terima hanya jika tidak mengganggu layanan langsung dan kapasitas pemilik.

[KONTROL MUTU / QC] Sebelum menyerahkan pesanan, cocokkan komponen porsi, harga, uang diterima, dan catatan transaksi. | Kriteria: Porsi sesuai pilihan pembeli dan aturan ukuran, harga yang dibayar sesuai daftar, transaksi tercatat, dan pesanan bungkus memiliki kemasan yang tertutup sesuai kemampuan kemasan.

[JIKA TERJADI KENDALA] Lauk habis, harga tidak jelas, pesanan salah, antrean mengganggu layanan, atau transaksi tidak dapat dicatat. -> Tindakan: Beritahu pembeli sebelum merakit, tawarkan pilihan menu yang tersedia tanpa mengubah harga secara sepihak, koreksi pesanan sebelum diserahkan, dan hentikan sementara kanal pesanan tambahan bila pencatatan atau layanan langsung terganggu.

[CATATAN & LOG WAJIB] Formulir/Bukti: Waktu transaksi, Komposisi dan jumlah porsi, Harga dan metode pembayaran, Pesanan batal atau salah, Keluhan dan penyelesaiannya

8. Pantau stok, antrean, dan kondisi etalase

Operator / Pemilik

Pantau menu yang hampir habis, jumlah antrean, kesalahan pesanan, kondisi etalase, serta kemampuan menyelesaikan pesanan. Catat pengisian ulang dan jumlahnya. Jangan menambah batch hanya karena etalase terlihat kosong tanpa mempertimbangkan waktu, bahan, kemampuan memasak, dan petunjuk keamanan pangan yang telah diverifikasi.

[KONTROL MUTU / QC] Periksa kesesuaian stok fisik dengan catatan porsi terjual dan pengisian ulang, serta catat gangguan layanan saat terjadi. | Kriteria: Menu habis diberi penanda, pengisian ulang tercatat, antrean dan kesalahan pesanan dicatat bila terjadi, dan etalase tetap terlindung selama layanan.

[JIKA TERJADI KENDALA] Antrean menumpuk, pemilik tidak mampu mencatat transaksi, makanan terpapar, atau menu tidak lagi dapat dilayani sesuai aturan. -> Tindakan: Sederhanakan pilihan sementara, hentikan kanal pesan tambahan, tandai menu yang tidak tersedia, atau tutup layanan lebih awal bila diperlukan. Catat alasan dan evaluasi kebutuhan bantuan paruh waktu berdasarkan data beban kerja.

[CATATAN & LOG WAJIB] Formulir/Bukti: Porsi terjual dan pengisian ulang per menu, Waktu antrean atau gangguan layanan, Kesalahan dan komplain, Menu yang dihentikan sementara

Penutupan, rekonsiliasi, dan perbaikan

Setelah layanan selesai setiap hari dan pada penutupan bulanan.

9. Hitung penjualan, kas, sisa, dan biaya harian

Operator / Pemilik

Hitung porsi terjual per menu, omzet, kas yang diterima, pembelian bahan, dan sisa makanan. Cocokkan jumlah porsi dengan catatan transaksi. Pisahkan omzet, biaya variabel atau HPP, kontribusi setelah HPP, biaya tetap, laba model, dan saldo kas. Baseline pembandingan adalah harga Rp15.000, HPP Rp7.500, kontribusi Rp7.500, dan biaya tetap bulanan Rp3.900.000; angka aktual dapat berbeda setelah verifikasi.

[KONTROL MUTU / QC] Rekonsiliasi catatan porsi, daftar harga, uang tunai atau pembayaran lain, dan bukti pembelian. Hitung sisa per menu secara terpisah. | Kriteria: Selisih kas dan catatan ditelusuri atau diberi catatan, omzet tidak disamakan dengan laba, jumlah sisa tercatat, dan transaksi tanpa bukti diberi penjelasan.

[JIKA TERJADI KENDALA] Kas tidak cocok, transaksi hilang, pembelian tidak memiliki bukti, atau sisa tidak dapat dipisahkan per menu. -> Tindakan: Hentikan pengambilan uang pribadi, telusuri transaksi pada hari yang sama, tandai angka yang belum pasti, dan lakukan koreksi pada catatan. Jangan memakai laba model sebagai saldo kas sebelum rekonsiliasi selesai.

[CATATAN & LOG WAJIB] Formulir/Bukti: Porsi diproduksi, terjual, dan tersisa per menu, Omzet dan metode pembayaran, Pembelian dan biaya harian, Selisih kas serta penjelasannya, Perhitungan kontribusi dan kas akhir

10. Bersihkan, tutup gerai, dan tetapkan koreksi berikutnya

Operator / Pemilik

Bersihkan meja, alat masak, alat saji, area cuci, etalase, dan lantai. Periksa kompor, sumber bahan bakar, listrik, air, pintu, dan tempat sampah. Tangani atau buang sisa hanya berdasarkan petunjuk keamanan pangan yang telah diverifikasi; tanpa petunjuk tersebut, jangan mengklaim sisa aman dijual atau disimpan untuk esok hari. Tinjau sisa dan penjualan untuk menentukan pengurangan atau penambahan batch berikutnya.

[KONTROL MUTU / QC] Lakukan pemeriksaan visual pada area kerja, alat, etalase, sampah, dan sumber energi. Cocokkan daftar koreksi dengan catatan penjualan dan sisa. | Kriteria: Tidak ada sisa makanan yang dinyatakan aman tanpa dasar yang diverifikasi, area dan alat tampak bersih serta siap diperiksa kembali, sumber energi ditangani sesuai aturan setempat, dan minimal satu keputusan perbaikan dicatat bila ada sisa berulang atau gangguan.

[JIKA TERJADI KENDALA] Petunjuk penyimpanan atau pembuangan belum diverifikasi, area sulit dibersihkan, alat rusak, atau sisa meningkat beberapa hari berturut-turut. -> Tindakan: Jangan menjual atau menyimpan sisa yang status keamanannya tidak jelas, pisahkan dan tangani sesuai arahan resmi yang diperoleh, tunda penggunaan alat bermasalah, dan kurangi batch menu terkait pada hari berikutnya sambil melakukan verifikasi.

[CATATAN & LOG WAJIB] Formulir/Bukti: Daftar pemeriksaan penutupan, Pembersihan dan kerusakan alat, Jumlah serta keputusan atas sisa makanan, Komplain atau insiden keamanan pangan, Koreksi menu, batch, pemasok, atau alur kerja untuk hari berikutnya

PANDUAN PENANGANAN KENDALA OPERASIONAL (TROUBLESHOOTING)

Masalah: Penyimpangan kualitas atau hasil proses pada pesanan aktif

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

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

Masalah: Keterlambatan penyelesaian pesanan dari jadwal serah terima

Penyebab: Beban kerja melebihi kapasitas stasiun kerja tunggal atau antrian 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 merupakan SOP operasional internal berbasis brief, input risiko, dan baseline estimasi. Satu porsi standar Rp15.000, HPP Rp7.500, kontribusi Rp7.500, biaya tetap bulanan Rp3.900.000, serta skenario volume 22, 35, dan 50 porsi per hari adalah asumsi model, bukan jaminan hasil. SOP ini belum memverifikasi lokasi, pemasok, permintaan, harga pesaing, resep, yield, keamanan pangan, perizinan, suhu, umur simpan, atau kapasitas aktual. Sebelum operasi, pemilik harus meminta panduan resmi dari otoritas setempat mengenai hygiene pangan, air bersih, penyimpanan, pemanasan, umur simpan, pembuangan, penggunaan bahan bakar, dan izin usaha, lalu menyesuaikan SOP berdasarkan petunjuk tersebut. Jangan menjual, menyimpan, atau menggunakan kembali makanan yang status keamanannya tidak jelas. Tidak ada klaim sertifikasi, kepatuhan hukum, pasti laris, pasti untung, atau balik modal pada waktu tertentu.

9. PANDUAN PENGADAAN & KEBUTUHAN SUPPLIER

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

Pengadaan Spesifik Bisnis

- 1

Beras: spesifikasi jenis dan kualitas yang menghasilkan nasi sesuai resep, ukuran kemasan, konsistensi pasokan, MOQ, lead time, jadwal pengiriman, harga, dan alternatif pemasok yang dapat diverifikasi. Uji yield nasi dan catat susut sebelum pembelian rutin.
- 2

Sayuran: kesegaran, ukuran atau grade, kondisi saat diterima, jadwal pasokan, MOQ, lead time, toleransi barang rusak, dan kebijakan penggantian. Siapkan alternatif bahan yang resepnya sudah diuji untuk menghadapi perubahan pasokan.
- 3

Telur, ayam, ikan, daging, tahu, dan tempe: spesifikasi bagian atau ukuran, kondisi kemasan, tanggal penerimaan yang dapat diperiksa, MOQ, lead time, kemampuan menjaga kualitas selama pengangkutan, dan pemasok cadangan. Parameter keamanan pangan harus diverifikasi dari ketentuan aktual setempat.
- 4

Bumbu, minyak, santan, dan bahan pelengkap: ukuran kemasan, merek atau mutu yang konsisten, harga per satuan, MOQ, lead time, masa simpan sesuai label atau panduan resmi, serta alternatif produk yang tidak mengubah resep tanpa uji rasa dan yield.
- 5

Bahan bakar, air, kemasan, dan perlengkapan kebersihan: kesesuaian dengan kompor dan aturan setempat, kapasitas atau ukuran pembelian, jadwal pengadaan, MOQ, lead time, biaya antar, keamanan penggunaan, dan pemasok alternatif agar operasi tidak berhenti saat stok habis.
- 6

Untuk setiap pemasok, simpan catatan tanggal penawaran, kuantitas, harga, bukti pembelian, ketepatan kirim, kualitas saat diterima, dan cara penanganan komplain. Belum ada kontak atau pemasok aktual yang dapat dinyatakan terverifikasi.

10. CARA MENDAPATKAN PELANGGAN PERTAMA

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

Langkah 1: Uji penawaran makan siang untuk pekerja dan penghuni kos

Selama 5 hari operasi, tampilkan daftar menu dan harga yang sama di depan warung pada jam makan siang. Tawarkan paket nasi rames standar sesuai baseline Rp15.000 tanpa diskon terlebih dahulu. Batasi pengamatan pada calon pembeli yang lewat, jumlah yang bertanya, transaksi, waktu transaksi, dan menu yang dipilih. Keputusan: lanjutkan jam dan menu yang menghasilkan transaksi berulang; ubah papan menu atau komposisi bila banyak yang bertanya tetapi tidak membeli.

Langkah 2: Uji pesan menu harian ke pelanggan sekitar

Selama 7 hari, kirim foto atau daftar menu aktual sekali sehari kepada pelanggan yang telah memberi izin, penghuni kos, atau pekerja di radius layanan yang dapat dijangkau pemilik. Jangan menjanjikan pengantaran bila belum mampu dipenuhi. Catat jumlah penerima, balasan, pesanan, pembatalan, waktu pemenuhan, dan sisa makanan. Batas biaya: gunakan kanal pesan yang sudah tersedia tanpa iklan berbayar. Keputusan: pertahankan hanya jika pesanan tambahan tidak mengganggu layanan langsung dan kontribusinya tetap dihitung setelah biaya kemasan atau administrasi.

Langkah 3: Uji kuota paket pelanggan berulang

Selama 5 hari kerja, tawarkan kepada pekerja atau penghuni kos pilihan pesan sebelum jam makan untuk nasi rames standar Rp15.000. Kuota dibatasi maksimal 5 porsi tambahan per hari dan tanpa potongan harga, sehingga batas penerimaan uji adalah omzet tambahan maksimal Rp375.000 selama periode tersebut sebelum biaya variabel. Ukur pesanan yang benar-benar dibayar, ketepatan waktu, pembatalan, dan sisa. Keputusan: tambah kuota hanya bila proses tidak menimbulkan keterlambatan dan kontribusi aktual mendekati baseline Rp7.500 per porsi.

Langkah 4: Uji insentif rujukan dengan batas rugi

Selama 7 hari, berikan potongan Rp2.000 hanya untuk transaksi pelanggan baru yang dirujuk pelanggan lama, maksimal 10 transaksi dan satu kali per pelanggan baru. Batas biaya promosi adalah Rp20.000, sehingga kontribusi sebelum biaya promosi turun dari Rp7.500 menjadi Rp5.500 per transaksi pada baseline. Catat kode rujukan, transaksi dibayar, pembelian ulang dalam 7 hari, dan sisa makanan. Keputusan: hentikan jika tidak ada pembelian ulang atau biaya promosi tidak menghasilkan pelanggan yang tetap menguntungkan setelah HPP dan biaya operasi.

11. CHECKLIST MEMULAI USAHA

Total: 6 Tahap * 23 Tugas Checklist Persiapan Menyeluruh

TAHAP 1: VALIDASI LOKASI, PELANGGAN, DAN MENU		Durasi Fleksibel
Menguji apakah lokasi memiliki calon pembeli makanan harian yang cukup.; Menetapkan menu awal dan aturan porsi yang dapat diproduksi pemilik.; Mengurangi risiko membuka gerai sebelum arus pembeli, pesaing, dan kemampuan operasi diperiksa.		
☐	Amati arus calon pembeli pada jam makan Kunjungi beberapa calon lokasi dan hitung orang yang lewat atau membeli makanan pada jam makan selama beberapa hari, terutama di sekitar permukiman, kos, sekolah, kantor kecil, pasar, atau titik pejalan kaki. Catat waktu, cuaca, jenis calon pelanggan, pesaing yang terlihat, dan perkiraan akses bahan. Jangan menyimpulkan permintaan umum dari satu pengamatan. Jika arus calon pembeli rendah atau tidak sesuai pelanggan sasaran, bandingkan lokasi lain sebelum menyewa. Output: Tabel pengamatan lokasi yang memuat waktu, arus calon pembeli, pesaing, akses, dan catatan ketidakpastian.	Wajib
☐	Bandingkan warung pesaing secara langsung Catat secara observasional variasi lauk-sayur, cara penetapan harga, jam layanan, kapasitas tempat duduk, kebersihan yang terlihat, dan kecepatan pelayanan dari beberapa warung sekitar. Jangan menuliskan sebagai statistik pasar atau bukti omzet. Jika perbedaan penawaran tidak jelas, pilih keunggulan operasional yang realistis seperti pilihan menu harian yang mudah dipahami atau proses perakitan porsi yang cepat. Output: Ringkasan perbandingan pesaing lokal dan dua atau tiga pilihan posisi penawaran.	Wajib
☐	Uji resep, yield, dan komposisi porsi standar Susun resep kerja untuk nasi, sayur, lauk, dan pelengkap. Uji jumlah bahan sebelum dan sesudah dimasak, jumlah porsi yang dihasilkan, ukuran lauk, rasa, dan waktu persiapan. Tetapkan komposisi nasi rames standar yang sejalan dengan baseline: harga jual Rp15.000, HPP Rp7.500, dan kontribusi per porsi Rp7.500. Jika hasil uji membuat HPP melebihi Rp7.500, ubah komposisi atau tandai bahwa harga dan proyeksi baseline belum tervalidasi; jangan menganggap margin 50% sudah terbukti. Output: Kartu resep uji, catatan yield, ukuran porsi, waktu masak, dan daftar menu awal yang mampu dibuat.	Wajib
☐	Verifikasi akses dan persyaratan lokasi Periksa ketersediaan air, listrik, bahan bakar, ventilasi, tempat cuci, pembuangan limbah, akses pemasok, keamanan, biaya sewa, dan izin atau ketentuan usaha pangan setempat melalui pihak berwenang atau pengelola lokasi. Sumber resmi yang tersedia hanya menunjukkan produk sejenis terlihat di direktori, bukan bukti kelayakan lokasi. Jika persyaratan belum jelas, tunda komitmen sewa dan buat daftar pertanyaan untuk kantor atau pengelola terkait. Output: Checklist kelayakan lokasi dengan bukti atau catatan verifikasi untuk setiap persyaratan.	Wajib
TAHAP 2: SUSUN KEUANGAN DAN BATAS RISIKO		Durasi Fleksibel
Menggunakan baseline modal dan skenario tanpa mengubah angka agar terlihat lebih menarik.; Memisahkan omzet, biaya variabel, kontribusi, laba model, dan kebutuhan kas.; Menetapkan batas keputusan sebelum membeli alat atau menandatangani sewa.		

☐	Rinci penggunaan modal awal Rp33.800.000 Buat anggaran untuk peralatan masak, etalase, meja, wadah, perlengkapan cuci dan kebersihan, persiapan lokasi, persediaan awal, serta kas kerja. Total rencana harus tetap Rp33.800.000 sesuai baseline. Karena rincian harga aktual belum diberikan, isi berdasarkan penawaran yang dapat diverifikasi dan pisahkan pembelian wajib dari yang dapat ditunda. Jika total melampaui modal, kurangi skala atau tunda pembukaan; jangan menutup selisih dengan asumsi pendapatan. Output: Anggaran pembukaan dengan total Rp33.800.000, sumber harga, dan cadangan kas yang terlihat.	Wajib
☐	Hitung proyeksi tiga skenario penjualan Gunakan 26 hari operasi per bulan, harga Rp15.000, HPP Rp7.500, biaya tetap bulanan Rp3.900.000, dan volume baseline: konservatif 22 porsi per hari, normal 35 porsi per hari, optimistis 50 porsi per hari. Tampilkan omzet, biaya variabel, kontribusi, biaya tetap, dan laba model secara terpisah. Hasil baseline adalah omzet Rp8.580.000, Rp13.650.000, dan Rp19.500.000; laba model Rp390.000, Rp2.925.000, dan Rp5.850.000. Jika uji lokasi menunjukkan volume berbeda, buat skenario baru berlabel ilustrasi dan jelaskan asumsi pembeda. Output: Lembar proyeksi tiga skenario dan penjelasan bahwa angka tersebut estimasi, bukan jaminan penjualan.	Wajib
☐	Tetapkan batas impas dan kebutuhan kas Gunakan kontribusi Rp7.500 per porsi dan biaya tetap Rp3.900.000 untuk memeriksa BEP 520 porsi per bulan, atau rata-rata 20 porsi per hari selama 26 hari. Bedakan BEP operasi dari pengembalian modal Rp33.800.000. Baseline mencantumkan payback model 86,7 bulan pada skenario konservatif, 11,6 bulan pada normal, dan 5,8 bulan pada optimistis; angka ini bukan kepastian. Jika kas operasional tidak cukup untuk pembelian bahan dan biaya sebelum penjualan stabil, tunda pembukaan atau kecilkan menu. Output: Batas minimal penjualan, kebutuhan kas kerja, dan aturan berhenti atau koreksi.	Wajib
☐	Tetapkan metode pencatatan harian Siapkan format pencatatan pembelian bahan, hasil produksi, porsi terjual, omzet tunai, pembayaran non-tunai bila ada, sisa makanan, komplain, dan biaya harian. Pisahkan uang usaha dari uang pribadi. Tentukan siapa yang memeriksa catatan setiap akhir hari, yaitu pemilik pada skala awal. Jika data tidak lengkap selama tiga hari berturut-turut, hentikan penambahan menu dan perbaiki pencatatan terlebih dahulu. Output: Buku atau lembar pencatatan harian yang siap digunakan.	Wajib

TAHAP 3: SIAPKAN GERAJ DAN PERLENGKAPAN

Durasi Fleksibel

Menyediakan tempat dan alat yang cukup untuk produksi serta pelayanan skala awal.; Membuat alur kerja yang mengurangi persilangan bahan, alat, pelanggan, dan kas.; Menyelesaikan verifikasi keselamatan serta kebersihan tanpa mengangar parameter teknis.

☐	Tata alur gerai dari bahan ke pelanggan Atur area penerimaan bahan, penyimpanan, persiapan, memasak, etalase, perakitan porsi, kasir, pencucian, dan sampah agar alurnya mudah dibersihkan dan tidak mengganggu pelayanan. Gunakan satu etalase makanan tertutup atau terlindung. Jika ruang tidak memungkinkan pemisahan yang wajar, kurangi menu atau pilih lokasi lain. Output: Denah sederhana gerai dan daftar koreksi sebelum alat dipasang.	Wajib
☐	Beli dan uji peralatan utama Sediakan kompor dan bahan bakar yang sesuai aturan setempat, panci, wajan, penanak nasi, kukusan, pisau, talenan, wadah bahan, etalase, meja, alat saji, kemasan, tempat cuci, tempat sampah tertutup, dan alat pencatatan. Uji fungsi, kapasitas, kebocoran, kestabilan, dan kemudahan pembersihan sebelum pembukaan. Jika alat tidak aman atau kapasitasnya tidak mendukung target porsi, perbaiki atau ganti sebelum produksi. Output: Daftar inventaris, hasil uji fungsi, dan catatan garansi atau perawatan bila tersedia.	Wajib
☐	Verifikasi prosedur keamanan pangan setempat Cari panduan atau ketentuan aktual dari sumber berwenang mengenai air, kebersihan, penyimpanan, pemanasan, umur simpan, dan pembuangan makanan. Brief tidak memberikan parameter teknis yang dapat dijadikan dasar, sehingga jangan menetapkan suhu, durasi, atau umur simpan sendiri. Jika belum memperoleh rujukan, batasi produksi pada makanan hari yang sama dan minta verifikasi pihak berwenang sebelum menetapkan prosedur lebih rinci. Output: Daftar rujukan aktual dan prosedur kerja yang hanya memuat parameter yang telah diverifikasi.	Wajib
☐	Siapkan daftar pemasok yang dapat diverifikasi Cari beberapa kandidat pemasok beras, sayur, telur, ayam, ikan, daging, bumbu, minyak, bahan bakar, dan kemasan. Bandingkan ketersediaan, mutu, ukuran, jadwal pasok, minimum pembelian, dan bukti transaksi melalui observasi atau penawaran aktual. Jangan menyebut pemasok tertentu sebagai rekomendasi tanpa bukti. Jika pasokan tidak stabil, kurangi menu yang bergantung pada bahan tersebut. Output: Daftar kandidat pemasok, kriteria penerimaan bahan, dan rencana pemasok cadangan.	Wajib

TAHAP 4: BANGUN OPERASI DAN UJI PRODUKSI

Durasi Fleksibel

Membuktikan pemilik dapat memproduksi dan melayani menu awal dalam jam kerja rencana.; Menetapkan standar porsi, urutan kerja, dan pencatatan sisa.; Menguji kapasitas sebelum menerima penjualan penuh.

☐	Jalankan simulasi produksi satu hari Simulasikan persiapan, memasak, penataan etalase, perakitan porsi, pencucian, dan penutupan dengan menu terbatas. Gunakan jam operasi rencana 8 jam per hari, tetapi pisahkan waktu persiapan dari waktu melayani pembeli. Ukur waktu, jumlah porsi, bahan terpakai, kesalahan, dan sisa. Jika pemilik kewalahan atau kebersihan turun, kurangi menu, volume awal, atau jam layanan sebelum uji berikutnya. Output: Catatan waktu proses, kapasitas nyata, jumlah porsi, masalah, dan perbaikan.	Wajib
☐	Tetapkan kartu porsi dan aturan harga Tulis komponen nasi, sayur, lauk, pelengkap, ukuran alat saji, dan harga setiap kombinasi. Produk acuan tetap nasi rames standar Rp15.000 dengan HPP baseline Rp7.500. Untuk lauk tambahan atau kelas harga lain, hitung ulang HPP dan beri label sebagai asumsi baru. Jika pelanggan sulit memahami aturan harga saat simulasi, sederhanakan kategori sebelum pembukaan. Output: Kartu porsi, daftar harga yang mudah dibaca, dan perhitungan HPP per kombinasi.	Wajib

☐ **Latih pencatatan transaksi dan sisa**

Wajib

Lakukan simulasi transaksi makan di tempat dan bungkus. Catat pilihan lauk, jumlah porsi, pembayaran, waktu pelayanan, komplain, serta sisa tiap menu. Periksa kesesuaian uang dan catatan di akhir simulasi. Jika selisih tidak dapat dijelaskan, ulangi latihan dan batasi kanal pesanan sampai pencatatan terkendali. Output: Format transaksi teruji dan daftar penyebab sisa atau selisih kas.

☐ **Uji pemenuhan pesanan terbatas**

Wajib

Layani sejumlah kecil pembeli yang bersedia menjadi penguji dari lingkungan sekitar dengan harga dan aturan yang dijelaskan di awal. Minta umpan balik tentang rasa, porsi, kejelasan harga, kecepatan, dan kebersihan tanpa menyebutnya sebagai testimoni umum. Jika keluhan berulang, koreksi resep, porsi, alur, atau informasi harga sebelum launch. Output: Ringkasan hasil uji terbatas dan daftar koreksi yang sudah atau belum diselesaikan.

TAHAP 5: SIAPKAN PEMASARAN LOKAL

Durasi Fleksibel

Membuat calon pelanggan sekitar mengetahui produk, jam, lokasi, dan aturan harga.; Menggunakan saluran yang dapat dikelola pemilik tanpa menjanjikan permintaan.; Menghubungkan promosi dengan kapasitas produksi yang benar-benar tersedia.

☐ **Buat informasi penawaran yang akurat**

Wajib

Siapkan papan menu atau informasi sederhana yang memuat nama warung, jam layanan, pilihan menu harian, harga acuan nasi rames standar Rp15.000, pilihan bungkus, dan ketersediaan yang dapat berubah. Jangan menulis klaim pasti laris, pasti hemat, atau jaminan stok. Jika harga kombinasi lauk belum final, tampilkan hanya harga yang sudah dihitung dan diuji. Output: Papan menu dan materi informasi yang konsisten dengan produk serta harga yang tervalidasi.

☐ **Sebarikan informasi ke lingkungan sasaran**

Wajib

Sampaikan informasi pembukaan kepada penghuni kos, pekerja, pelajar, dan warga sekitar melalui papan warung, pesan lokal, atau kanal pesan sederhana bila tersedia. Catat jumlah materi atau pesan yang dikirim dan respons yang masuk, tetapi jangan mengubah respons menjadi proyeksi penjualan tanpa transaksi. Jika respons rendah, periksa kembali lokasi, jam, menu, dan keterbacaan informasi sebelum menambah biaya promosi. Output: Rencana saluran lokal, materi siap pakai, dan catatan respons awal.

☐ **Tetapkan aturan penerimaan pesanan kanal pesan**

Wajib

Jika kanal pesan digunakan, tetapkan jam penerimaan, format pesanan, batas jumlah, metode pembayaran, dan cara mengonfirmasi ketersediaan. Kanal ini tidak boleh mengganggu pelayanan langsung dan tidak mencakup armada pengantaran khusus. Jika pemilik tidak mampu membalas atau merakit pesanan dengan tepat, tunda kanal tersebut dan fokus pada penjualan langsung. Output: Aturan kanal pesan dan format konfirmasi pesanan.

TAHAP 6: LAKUKAN PELUNCURAN TERBATAS DAN EVALUASI

Durasi Fleksibel

Membuka penjualan dengan risiko yang masih dapat dikendalikan.; Mengumpulkan data transaksi nyata untuk mengoreksi menu, volume, dan jadwal.; Menentukan apakah operasi diteruskan, disesuaikan, atau dihentikan sementara.

☐ **Jalankan pilot penjualan harian**

Wajib

Buka gerai dengan menu awal terbatas dan kapasitas sesuai hasil simulasi. Gunakan jam operasi rencana 8 jam per hari bila pemilik mampu memenuhinya, dan catat jam nyata jika berbeda. Layani makan di tempat serta bungkus sesuai kemampuan. Jika antrean, kesalahan, atau sisa meningkat, batasi produksi berikutnya dan jangan mengejar volume optimistis 50 porsi per hari tanpa bukti. Output: Catatan penjualan harian, porsi per menu, omzet, biaya bahan, sisa, komplain, dan jam operasi.

☐ **Rekonsiliasi kas dan stok setiap hari**

Wajib

Bandingkan uang masuk dengan jumlah transaksi, cocokkan bahan utama dengan produksi dan sisa, lalu pisahkan biaya variabel dari biaya tetap. Gunakan baseline untuk membaca hasil: harga Rp15.000, HPP Rp7.500, kontribusi Rp7.500, dan biaya tetap bulanan Rp3.900.000. Jika terdapat selisih, cari sumbernya sebelum memperluas menu atau promosi. Output: Rekonsiliasi harian dan daftar koreksi kas, stok, atau pencatatan.

☐ **Evaluasi hasil terhadap titik impas**

Wajib

Setelah data pilot terkumpul, bandingkan rata-rata penjualan dengan BEP baseline 520 porsi per bulan atau sekitar 20 porsi per hari selama 26 hari. Hitung omzet, kontribusi, laba model setelah biaya tetap, dan kas secara terpisah. Jika penjualan di bawah kebutuhan, uji perubahan menu, jam, porsi, atau lokasi dengan asumsi tertulis; jangan menyatakan bisnis gagal atau berhasil hanya dari satu hari. Output: Laporan evaluasi pilot dan keputusan koreksi berbasis data transaksi.

☐ **Putuskan kelanjutan operasi warung**

Wajib

Lanjutkan, kecilkan, ubah, atau hentikan sementara berdasarkan kecukupan kas, kemampuan pemilik, konsistensi porsi, kebersihan, tingkat sisa, respons pelanggan, dan hasil terhadap BEP. Pastikan keputusan tidak memakai payback baseline 5,8-86,7 bulan sebagai janji. Jika bukti belum cukup, perpanjang pilot dengan batas biaya dan waktu yang jelas. Output: Keputusan kelanjutan tertulis beserta alasan, batas biaya, dan indikator evaluasi berikutnya.

12. ASUMSI, SUMBER DATA & CATATAN PENGGUNAAN

Status, tanggal review, cakupan, dan batas penggunaan angka

STATUS & PENINJAUAN DATA

Status: NEEDS_REVIEW | Terakhir ditinjau: 24 September 2026

Sumber aktif: Paket konten terkurasi | Versi konten: v1

CAKUPAN BLUEPRINT PDF:

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

ASUMSI ANGKA:

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

CATATAN SUMBER:

Asumsi perencanaan model editorial Mulai Usaha Data Generator.

DISCLAIMER RESMI MULAI USAHA:

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

Dibuat: 18 Oktober 2026 | Fingerprint: 1b6e6c18 | ID: warung-nasi-rames-warteg