

Warung nasi uduk

Sarapan nasi uduk praktis, hangat, dan siap dibawa.

Kategori: Makanan

Tingkat: Menengah

Mode: Belum dinilai

Model: Produk siap saji harian

ESTIMASI MODAL AWAL

Rp5,5 jt - Rp5,5 jt

Rata-rata ~Rp5,5 jt

OMZET BULANAN

Rp4,3 jt - Rp8,6 jt

Berdasarkan volume normal

LABA BERSIH ESTIMASI

Rp420 rb - Rp2,6 jt

/ bulan (setelah operasional)

ESTIMASI BALIK MODAL

2,1-13 bln

Margin Kotor: 50%

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 memasak dalam batch terbatas, menata porsi sebelum jam sarapan, menjual langsung atau menerima pesanan pengambilan, lalu mencatat penjualan dan sisa.

TARGET PELANGGAN UTAMA

Pekerja, pelajar, penghuni kos, dan warga sekitar yang membutuhkan sarapan mengenyangkan, mudah dibawa, dan dapat dibeli cepat pada pagi hari. Kesesuaian harga, ukuran porsi, arus calon pembeli, dan preferensi pelengkap masih perlu diuji di lokasi yang dipilih.

KEUNGGULAN UTAMA USAHA

Satu paket utama memudahkan pembelian bahan, pengaturan batch, penataan porsi, dan pencatatan dibandingkan menu dengan banyak lauk. * Sesuai kebutuhan sarapan sekitar

TANTANGAN UTAMA & FOKUS AWAL

Produk diproduksi dan dijual pada hari yang sama sehingga batch terlalu besar dapat menekan kas dan laba model. * Beban kerja terpusat pada pemilik

2. KELEBIHAN & TANTANGAN KUNCI

Semua poin sukses dan kendala dari detail bisnis

KELEBIHAN UTAMA (2 POIN)

- Menu awal sederhana**
Satu paket utama memudahkan pembelian bahan, pengaturan batch, penataan porsi, dan pencatatan dibandingkan menu dengan banyak lauk.
- Sesuai kebutuhan sarapan sekitar**
Produk ditujukan untuk pembeli yang membutuhkan makanan siap makan dan cepat dibawa pada pagi hari.

TANTANGAN YANG PERLU DIWASPADAI (2 POIN)

1	Risiko sisa produk harian Produk diproduksi dan dijual pada hari yang sama sehingga batch terlalu besar dapat menekan kas dan laba model.
2	Beban kerja terpusat pada pemilik Satu orang menangani produksi, pelayanan, pembayaran, kebersihan, dan pencatatan dalam rentang kerja 8 jam.

CATATAN ANALISIS: Daftar poin terkuras spesifik untuk Warung nasi uduk.

3. ALUR KERJA OPERASIONAL SEHARI-HARI

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

RINGKASAN ALUR KERJA: Rencana kerja 8 jam per hari selama 26 hari per bulan. Bagian awal digunakan untuk memeriksa catatan, belanja atau mengambil bahan, menyiapkan dan memasak batch, lalu menata porsi. Jam berikutnya digunakan untuk penjualan pagi, pencatatan, penutupan, penghitungan kas, dan evaluasi sisa. Jam buka sarapan spesifik belum ditetapkan dan harus disesuaikan dengan arus lokasi.
--

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: Rp5.465.000 (Peralatan: Rp2.800.000, Bahan/Stok: Rp350.000)

No	Item Belanja / Kebutuhan	Kategori	Prioritas	Qty / Satuan	Estimasi Biaya
1	Kompur gas dua tungku standar <i>Catatan: Asumsi kompor rumah tangga standar untuk memasak nasi dan lauk dalam skala awal.</i>	Peralatan	Wajib	1 unit	Rp375.000
2	Tabung LPG 3 kg, isi awal, selang, dan regulator <i>Catatan: Digunakan untuk kebutuhan bahan bakar awal; harga dan ketersediaan perlu dicek di lokasi.</i>	Peralatan	Wajib	1 paket	Rp300.000
3	Rice cooker 2-5 liter <i>Catatan: Kapasitas awal untuk produksi terbatas; jumlah porsi harus diuji sebelum menaikkan volume.</i>	Peralatan	Wajib	1 unit	Rp500.000
4	Set perlengkapan masak dasar <i>Catatan: Termasuk piring, sendok, garpu, spatula, pisau, telaten, dan sendok nasi. Bukan paket bongoran, nominal adalah total beberapa alat yang digunakan dalam catatan belanja.</i>	Peralatan	Wajib	1 paket	Rp500.000
5	Wadah saji dan wadah lauk bertutup <i>Catatan: Sekitar 6-10 wadah sederhana untuk nasi, lauk, sambal, dan pelengkap.</i>	Peralatan	Wajib	1 paket	Rp225.000
6	Meja lipat dan perlengkapan display <i>Catatan: Meja untuk transaksi dan penataan produk; kursi pelanggan tidak dimodelkan sebagai kebutuhan wajib.</i>	Peralatan	Wajib	1 paket	Rp650.000
7	Galon atau wadah air dan perlengkapan cuci dasar <i>Catatan: Dipakai bila lokasi tidak menyediakan akses air yang memadai.</i>	Peralatan	Wajib	1 paket	Rp250.000
8	Kemasan awal, sendok, tisu, dan kantong <i>Catatan: Persediaan awal kemasan, terpisah dari biaya bahan makanan harian.</i>	Bahan / Stok	Wajib	1 paket	Rp350.000
9	Spanduk nama warung sederhana <i>Catatan: Asumsi banner sekitar 2 x 1 meter; desain sederhana tanpa biaya promosi berkelanjutan.</i>	Branding / Promosi	Disarankan	1 pcs	Rp65.000
10	Sewa teras atau lapak satu bulan di muka <i>Catatan: Mengikuti asumsi Format A berupa teras atau booth pagi. Jika meraka rumah sendiri, item ini menjadi nol dan biaya sewa bulanan juga harus diubah menjadi nol.</i>	Tempat / Setup	Disarankan	1 bulan	Rp550.000
11	NIB UMK melalui OSS <i>Catatan: Biaya pengurusan NIB diasumsikan gratis; persyaratan dari izin tambahan terkait lokasi, pangan, atau lingkungan belum dimodelkan.</i>	other	Wajib	1 paket	Rp0
12	Stok bahan awal dan kas kecil 3-7 hari <i>Catatan: Cadangan untuk pembelian bahan, gas, kemasan, dan uang kembalian pada hari-hari awal; bukan laba dan bukan biaya bulanan tambahan.</i>	Modal Kerja Cadangan	Wajib	1 paket	Rp1.000.000

13	Cadangan risiko pembukaan Cadangan untuk penggantian alat kecil, kenaikan bahan, atau kebutuhan tak terduga. Tidak diasumsikan habis pada bulan pertama.	Biaya Tak Terduga	Disarankan	1 paket	Rp700.000
TOTAL ESTIMASI MODAL AWAL BELANJA					Rp5.465.000

5. PRODUK, BIAYA PER UNIT & HARGA JUAL

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

Produk / Menu	Harga Jual Rekomendasi	Bahan Baku	Kemasan	Tenaga Kerja	Total HPP Margin Kotor	
Paket nasi uduk lauk sederhana	Rp15.000	Rp5.800	Rp700	Rp0	Rp7.500	50%

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

* Resep & Komposisi HPP: Paket nasi uduk lauk sederhana Satu porsi nasi uduk matang dengan satu lauk utama sederhana, pelengkap, sambal atau bumbu pendamping, dan kemasan bawa pulang. Harga, gramasi, dan komposisi lauk adalah asumsi uji awal, bukan harga penawaran lokal tervalidasi.					
No	Komponen / Bahan Baku	Kategori	Kebutuhan / Qty	Biaya Satuan	Subtotal HPP
1	Beras dan susut masak	Bahan Baku	1 porsi	Rp1.200	Rp1.200
2	Santan atau bahan pengganti	Bahan Baku	1 porsi	Rp600	Rp600
3	Lauk utama sederhana	Bahan Baku	1 porsi	Rp3.000	Rp3.000
4	Sambal, bihun, serundeng, dan pelengkap	Bahan Baku	1 porsi	Rp1.000	Rp1.000
5	Kemasan, sendok, tisu, dan kantong	Kemasan	1 porsi	Rp700	Rp700
6	Gas dan bahan bakar yang dialokasikan	other	1 porsi	Rp400	Rp400
7	Alokasi sisa dan bahan terbuang	other	1 porsi	Rp600	Rp600
Total HPP Langsung Per Satuan (Paket nasi uduk lauk sederhana)					Rp7.500

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	Rp550.000	Target Unit/Bulan (porshi)	286	416	572
Listrik dan air	Rp300.000	Omzet Bulanan	Rp4,3 jt	Rp6,2 jt	Rp8,6 jt
Transportasi belanja bahan	Rp400.000	Laba Kotor	Rp2,1 jt	Rp3,1 jt	Rp4,3 jt
Promosi lokal dan penggantian papan informasi	Rp150.000	Laba Bersih	Rp420 rb	Rp1,4 jt	Rp2,6 jt
Administrasi dan biaya pembayaran	Rp75.000	Titik Impas (BEP Unit)	230 porsi	230 porsi	230 porsi
Perawatan alat dan perlengkapan kecil	Rp100.000	Balik Modal (BEP Bulan)	13 Bulan	3.9 Bulan	2.1 Bulan
Bahan kebersihan dan pengelolaan sampah	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

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 uduk

Model: Gerai kecil atau meja jual dengan satu orang pemilik yang memasak dalam batch terbatas, menata porsi sebelum jam makan pagi, melayani pembayaran, dan melakukan pencatatan sisa. Penjualan awal berfokus pada satu paket utama agar produksi dan kontrol stok sederhana.

Target: Kapasitas awal dibatasi secara perencanaan sampai 50 porsi per hari dengan satu operator. Mulai dari batch terbatas berdasarkan pesanan dan catatan penjualan aktual; 45 porsi adalah skenario normal baseline, bukan target yang pasti tercapai. Catat transaksi per jam, antrean, waktu perakitan, dan sisa sebelum menaikkan produksi. * Peran: Operator / Pemilik * Batasan: SOP hanya mencakup satu paket utama nasi uduk telur untuk penjualan langsung dan pengambilan di gerai. Tidak mencakup prasmanan, banyak pilihan lauk, katering besar, ruang makan restoran, atau pengantaran jarak jauh. Parameter suhu, waktu aman pajang, umur simpan, dosis bahan, dan ketentuan izin tidak ditetapkan karena sumber resmi belum diberikan. Operator wajib memperoleh panduan keamanan pangan, penggunaan bahan bakar, kebersihan, limbah, dan izin setempat sebelum menetapkan aturan teknis tersebut. Isi SOP perlu ditinjau ulang setelah uji lokasi dan pencatatan aktual.

Perencanaan dan pemeriksaan sebelum produksi

Sebelum belanja dan sebelum proses memasak setiap hari buka; rencana awal menggunakan catatan hari sebelumnya.

1. Tinjau penjualan, pra-pesan, dan sisa hari sebelumnya

Operator

Jumlahkan porsi terjual, pra-pesan yang benar-benar diambil, pembatalan, dan sisa. Catat penyebab sisa jika diketahui. Tetapkan batch awal hari ini secara konservatif berdasarkan data tersebut dan jangan langsung menggunakan kapasitas maksimum 50 porsi.

[KONTROL MUTU / QC] Bandingkan angka catatan dengan uang masuk dan stok kemasan atau bahan utama yang tersisa. | Kriteria: Jumlah porsi dan kas memiliki penjelasan yang cocok atau selisihnya dicatat untuk diperiksa sebelum produksi.

[JIKA TERJADI KENDALA] Catatan hari sebelumnya hilang, kas tidak cocok, atau sisa meningkat tanpa sebab jelas. -> Tindakan: Tunda penetapan batch besar, lakukan hitung ulang dari bukti pembelian dan uang kas, lalu mulai dengan batch lebih kecil sampai penyebab diketahui.

[CATATAN & LOG WAJIB] Formulir/Bukti: Tanggal, Porsi terjual, Porsi dibatalkan, Porsi tersisa, Pra-pesan diambil, Kas masuk, Penyebab sisa atau selisih

2. Periksa alat, air, bahan bakar, dan area kerja

Operator

Periksa kondisi kompor, sambungan, panci, wajan, alat takar, wadah, area cuci, air, listrik bila digunakan, serta kemasan. Jangan menggunakan alat atau sumber bahan bakar yang menunjukkan kebocoran, kerusakan, atau kondisi tidak aman.

[KONTROL MUTU / QC] Lakukan pemeriksaan visual dan uji fungsi singkat tanpa mengabaikan petunjuk keselamatan alat. | Kriteria: Alat yang diperlukan tersedia dan berfungsi; tidak ada kebocoran, kabel rusak, wadah kotor, atau kekurangan utilitas yang menghambat produksi.

[JIKA TERJADI KENDALA] Ada bau gas, kebocoran, api tidak stabil, air tidak tersedia, atau alat utama rusak. -> Tindakan: Hentikan penggunaan alat, jauhkan sumber api bila aman, jangan memaksakan produksi, dan hubungi pihak yang berwenang atau pemasok. Tunda atau batasi penjualan serta catat gangguan dan biaya perbaikan.

[CATATAN & LOG WAJIB] Formulir/Bukti: Hasil cek alat, Kondisi bahan bakar dan air, Gangguan utilitas, Tindakan koreksi

Penerimaan dan persiapan bahan

Setelah rencana batch ditetapkan dan sebelum memasak.

3. Terima, hitung, dan sortir bahan

Operator

Hitung atau timbang bahan yang datang, cocokkan dengan nota, lalu periksa beras, telur, bahan pelengkap, bumbu, minyak, dan kemasan. Gunakan penanda urutan penggunaan untuk membedakan bahan yang lebih dahulu diterima.

[KONTROL MUTU / QC] Periksa bau, kebersihan, kelembapan, retak, lendir, jamur, kebocoran, kemasan rusak, dan kesesuaian jumlah. | Kriteria: Bahan diterima hanya jika bersih secara wajar, tidak berbau asing, tidak berlendir atau berjamur, telur tidak retak atau bocor, dan kemasan utuh serta sesuai kebutuhan.

[JIKA TERJADI KENDALA] Bahan berbau asing, berlendir, berjamur, retak, bocor, terlalu rusak, atau jumlahnya tidak sesuai. -> Tindakan: Pisahkan dan jangan digunakan atau dijual. Tolak atau laporkan kepada pemasok, catat jumlah serta nilainya, lalu gunakan pemasok atau bahan pengganti hanya jika sesuai penawaran yang diinformasikan kepada pelanggan.

[CATATAN & LOG WAJIB] Formulir/Bukti: Tanggal dan pemasok, Jenis serta jumlah bahan, Harga pembelian, Bahan ditolak, Alasan penolakan, Nota atau bukti pembayaran

4. Siapkan area, bahan, dan alat takar

Operator

Pisahkan bahan sesuai fungsi: nasi uduk, telur, pelengkap, sambal, kemasan, dan pembayaran. Bersihkan area serta alat sesuai praktik kebersihan yang berlaku. Tetapkan alat takar dan urutan perakitan yang sama untuk semua porsi.

[KONTROL MUTU / QC] Periksa apakah bahan mudah diambil tanpa bercampur dengan bahan lain dan apakah alat takar tersedia. | Kriteria: Area kerja tidak menghalangi alur produksi, bahan tertata dalam wadah yang sesuai, dan setiap komponen memiliki alat atau ukuran takar yang dapat diulang.

[JIKA TERJADI KENDALA] Area sempit, alat takar hilang, wadah kotor, atau bahan tidak dapat dipisahkan dengan aman. -> Tindakan: Tunda persiapan terkait, bersihkan atau ganti alat, kurangi batch, dan jangan mulai perakitan sampai alur kerja dapat diperiksa.

[CATATAN & LOG WAJIB] Formulir/Bukti: Batch yang direncanakan, Alat takar yang digunakan, Bahan yang disiapkan, Kekurangan alat atau bahan

Produksi dan penataan paket

Setelah pemeriksaan bahan dan alat selesai, sebelum jam jual pagi.

5. Masak batch nasi uduk dan lauk utama

Operator

Masak nasi uduk dan telur sesuai takaran kerja yang dicatat. Pantau proses menggunakan alat yang tersedia dan jangan mengubah jumlah bahan tanpa mencatat perubahan. Karena ukuran gram dan yield belum terverifikasi, catat jumlah bahan masuk dan jumlah hasil aktual setiap batch.

[KONTROL MUTU / QC] Periksa secara internal tampilan, aroma, rasa, jumlah telur, dan hasil porsi sebelum seluruh batch dirakit. | Kriteria: Tidak ada bahan atau produk yang menunjukkan bau asing, perubahan tampilan meragukan, atau hasil batch yang tidak dapat dibagi secara wajar; jumlah hasil aktual tercatat.

[JIKA TERJADI KENDALA] Hasil batch tidak matang sesuai pemeriksaan internal, rasa atau tekstur menyimpang, alat bermasalah, atau jumlah hasil jauh dari rencana. -> Tindakan: Jangan menjual bagian yang meragukan. Pisahkan batch, cari penyebab, koreksi hanya jika dapat dilakukan dengan aman, atau hentikan batch. Catat susut dan turunkan produksi berikutnya.

[CATATAN & LOG WAJIB] Formulir/Bukti: Tanggal dan nomor batch, Bahan yang dipakai, Jumlah hasil nasi, Jumlah telur, Waktu mulai dan selesai, Susut atau batch ditolak, Catatan hasil pemeriksaan internal

6. Rakit dan hitung paket standar

Operator

Rakit setiap paket dengan urutan yang sama: nasi uduk, satu telur, pelengkap, sambal, dan pelengkap kecil sesuai stok. Gunakan alat takar yang sama dan hitung jumlah paket selesai sebelum etalase dibuka.

[KONTROL MUTU / QC] Periksa sampel paket awal dan hitung komponen utama pada beberapa paket secara berkala. | Kriteria: Setiap paket memiliki komponen yang dijanjikan, satu telur, kemasan tertutup dengan baik, dan jumlah paket selesai cocok dengan catatan bahan serta batch.

[JIKA TERJADI KENDALA] Komponen kurang, ukuran porsi berubah, kemasan bocor atau rusak, atau jumlah paket tidak cocok dengan bahan. -> Tindakan: Hentikan perakitan sementara, pisahkan paket bermasalah, perbaiki dengan bahan yang tersedia bila tidak mengubah penawaran secara tidak jujur, atau catat sebagai susut. Jangan menjual paket yang tidak sesuai tanpa memberi tahu pelanggan.

[CATATAN & LOG WAJIB] Formulir/Bukti: Jumlah paket dirakit, Jumlah paket ditolak, Komponen yang kurang, Kemasan rusak, Waktu selesai perakitan

7. Tata etalase dan papan menu

Operator

Letakkan paket yang tersedia di etalase atau wadah display tertutup. Pasang informasi produk: paket nasi uduk telur, komponen paket, dan harga baseline Rp12.000. Tampilkan jumlah tersedia secara jujur.

[KONTROL MUTU / QC] Periksa keterbacaan papan dari arah arus pembeli dan cocokkan jumlah pada etalase dengan catatan. | Kriteria: Nama paket, isi utama, dan harga terlihat; jumlah tersedia tidak melebihi paket yang benar-benar siap dijual.

[JIKA TERJADI KENDALA] Papan tidak terbaca, jumlah paket berubah, atau etalase tidak dapat ditutup atau ditata dengan aman. -> Tindakan: Perbaiki papan atau tata ulang display sebelum membuka penjualan. Jika display tidak dapat digunakan dengan aman, batasi penjualan dan catat porsi yang tidak dipajang.

[CATATAN & LOG WAJIB] Formulir/Bukti: Waktu buka etalase, Jumlah paket awal, Harga yang ditampilkan, Perubahan jumlah tersedia

Pelayanan, pembayaran, dan pengendalian antrean

Selama jam jual pagi, terutama saat arus pembeli meningkat.

8. Terima pesanan dan serahkan paket

Operator

Terima pesanan satu paket utama, konfirmasi jumlah dan harga Rp12.000 per porsi, ambil paket sesuai urutan, lalu serahkan kepada pembeli. Untuk pra-pesan, cocokkan nama atau tanda pengenal, jumlah, dan waktu pengambilan sebelum menyerahkan.

[KONTROL MUTU / QC] Periksa kesesuaian jumlah paket, komponen, dan harga sebelum pembeli pergi. | Kriteria: Pesanan yang diserahkan sesuai jumlah dan isi penawaran; transaksi tercatat dan tidak ada paket yang diserahkan tanpa pembayaran atau catatan piutang yang disetujui.

[JIKA TERJADI KENDALA] Stok habis, pesanan tidak ditemukan, paket belum siap, atau antrean melebihi kemampuan operator. -> Tindakan: Informasikan kondisi secara jujur, tawarkan hanya paket yang tersedia, catat pembatalan, dan hentikan penerimaan pesanan tambahan bila dapat menyebabkan kesalahan atau waktu tunggu tidak terkendali.

[CATATAN & LOG WAJIB] Formulir/Bukti: Waktu transaksi, Jumlah porsi, Pra-pesan diambil, Pembatalan, Harga dan penerimaan, Keluhan atau kesalahan pesanan

9. Catat transaksi dan pantau kapasitas

Operator

Catat jumlah transaksi dan porsi terjual setiap jam atau setelah antrean mereda. Pantau jumlah total agar tidak melampaui batch yang dapat dilayani dan batas perencanaan awal 50 porsi per hari.

[KONTROL MUTU / QC] Bandingkan jumlah paket berkurang dengan jumlah transaksi dan uang yang diterima. | Kriteria: Jumlah paket terjual, uang masuk, dan catatan transaksi dapat direkonsiliasi tanpa selisih yang tidak dijelaskan.

[JIKA TERJADI KENDALA] Antrean menumpuk, pemilik harus meninggalkan kompor, terjadi salah kembalian, atau catatan tertinggal. -> Tindakan: Hentikan sementara penerimaan pesanan baru, selesaikan transaksi berjalan, gunakan papan ketersediaan, dan catat kejadian. Pertimbangkan bantuan paruh waktu hanya setelah beban kerja dan tambahan kontribusi tercatat.

[CATATAN & LOG WAJIB] Formulir/Bukti: Transaksi per jam, Antrean terpanjang, Waktu tunggu yang diamati, Kesalahan transaksi, Porsi terjual kumulatif

Penutupan, rekonsiliasi, dan perbaikan

Setelah jam jual selesai atau stok paket habis, sebelum uang usaha digunakan.

10. Hitung porsi tersisa dan pisahkan produk meragukan

Operator

Hitung paket dan komponen yang tersisa. Pisahkan produk atau bahan yang meragukan, berubah tampilan, berbau asing, atau tidak dapat diverifikasi penanganannya. Jangan menetapkan aturan jual ulang, suhu, atau umur simpan tanpa memeriksa panduan resmi yang berlaku.

[KONTROL MUTU / QC] Cocokkan sisa fisik dengan catatan porsi dibuat dikurangi terjual dan dibatalkan. | Kriteria: Semua sisa terhitung; produk yang meragukan tidak dicampur dengan stok jual dan nilainya dicatat sebagai susut bila tidak dapat digunakan.

[JIKA TERJADI KENDALA] Sisa berbau, berubah tampilan, tercampur, atau waktu dan cara penanganannya tidak jelas. -> Tindakan: Jangan jual atau gunakan kembali bagian yang meragukan. Pisahkan dan buang sesuai aturan setempat, catat penyebab, lalu verifikasi panduan resmi sebelum menetapkan prosedur berikutnya.

[CATATAN & LOG WAJIB] Formulir/Bukti: Porsi dibuat, Porsi terjual, Porsi dibatalkan, Porsi tersisa, Nilai susut berdasarkan HPP baseline bila relevan, Penyebab sisa

11. Tutup kas dan pisahkan dana usaha

Operator

Rekonsiliasi kas dengan rumus kas awal ditambah penerimaan dikurangi pengeluaran. Pisahkan dana untuk belanja bahan berikutnya dan biaya tetap bulanan. Jangan menganggap omzet sebagai laba atau mengambil uang sebelum kewajiban usaha dicatat.

[KONTROL MUTU / QC] Bandingkan saldo fisik atau rekening dengan catatan transaksi dan bukti pengeluaran. | Kriteria: Selisih kas nol atau memiliki penjelasan tertulis; biaya bahan, kemasan, bahan bakar, lokasi, dan pengeluaran lain tercatat.

[JIKA TERJADI KENDALA] Kas kurang, uang pribadi tercampur, atau bukti pengeluaran hilang. -> Tindakan: Hentikan penarikan pemilik, lakukan hitung ulang, pisahkan transaksi pribadi, dan catat selisih sebagai temuan. Jangan menutup kekurangan dengan utang harian tanpa rencana pelunasan.

[CATATAN & LOG WAJIB] Formulir/Bukti: Kas awal, Penerimaan, Pengeluaran, Saldo akhir, Selisih dan penjelasan, Dana yang dicadangkan

12. Evaluasi dan tetapkan koreksi hari berikutnya

Operator

Bandungkan penjualan aktual dengan skenario baseline secara deskriptif, tanpa menyatakan hasil pasti. Gunakan rumus kontribusi model per porsi Rp12.000 dikurangi Rp6.900 sama dengan Rp5.100 sebelum biaya tetap. Koreksi batch, pembelian, alat takar, atau alur pelayanan berdasarkan data.

[KONTROL MUTU / QC] Periksa apakah keputusan berikutnya memiliki alasan yang terkait dengan angka porsi, sisa, antrean, kas, atau biaya. | Kriteria: Ada keputusan tertulis untuk mempertahankan, mengurangi, atau menaikkan batch secara bertahap, beserta indikator yang akan diperiksa pada hari berikutnya.

[JIKA TERJADI KENDALA] Penjualan di bawah batch, sisa berulang, HPP aktual melebihi baseline, atau antrean tidak tertangani. -> Tindakan: Kurangi batch atau komponen penyebab sisa, periksa ulang pemakaian bahan dan ukuran porsi, batasi produksi sampai kapasitas terbukti, dan eskalasi kebutuhan bantuan atau perubahan harga setelah perhitungan biaya aktual.

[CATATAN & LOG WAJIB] Formulir/Bukti: Keputusan batch berikutnya, Alasan koreksi, Penjualan dan sisa harian, HPP aktual bila sudah dihitung, Antrean dan kesalahan pelayanan, Kebutuhan verifikasi izin atau keamanan pangan

13. Tangani gangguan operasional dan keluhan

Operator

Untuk gangguan kompor, air, listrik, bahan, lokasi, atau keluhan pelanggan, hentikan bagian proses yang terdampak, amankan bahan dan uang, lalu catat waktu, dampak, dan tindakan. Berikan penjelasan faktual kepada pelanggan dan jangan menjanjikan penggantian atau keamanan produk yang belum dapat diverifikasi.

[KONTROL MUTU / QC] Periksa apakah produk terdampak telah dipisahkan dan apakah keluhan atau gangguan memiliki status tindak lanjut. Kriteria: Tidak ada produk atau alat yang diketahui bermasalah tetap dijual atau digunakan; setiap insiden memiliki catatan penyebab sementara dan keputusan buka, batasi, atau tutup.
[JIKA TERJADI KENDALA] Ada risiko keselamatan, lokasi dipersoalkan, produk diragukan, atau keluhan tidak dapat diselesaikan oleh operator. -> Tindakan: Hentikan penjualan terkait, jangan menjual produk yang meragukan, simpan bukti komunikasi, dan minta arahan dari pihak berwenang, pemilik lokasi, pemasok, atau sumber resmi yang relevan sebelum melanjutkan.
[CATATAN & LOG WAJIB] Formulir/Bukti: Tanggal dan waktu insiden, Jenis gangguan atau keluhan, Produk atau alat terdampak, Tindakan penghentian atau koreksi, Pihak yang dihubungi, Keputusan tindak lanjut

PANDUAN PENANGANAN KENDALA OPERASIONAL (TROUBLESHOOTING)
Masalah: Penyimpangan kualitas atau hasil proses pada pesanan aktif <i>Penyebab: Karakter bahan pakaian berbeda atau parameter alat belum disesuaikan dengan benar</i> 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 <i>Penyebab: Beban kerja melebihi kapasitas stasiun kerja tunggal atau antrean belum terorganisir</i> 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 etalase pada jam berangkat Targetkan pekerja, pelajar, penghuni kos, dan warga yang melewati gerai pada pukul 06.00-09.00. Pasang papan yang mudah dibaca dari arah arus utama dengan naskah: "Paket nasi uduk telur Rp12.000 - nasi uduk, telur, pelengkap, sambal - siap dibawa." Tampilkan jumlah porsi yang tersedia tanpa membuat klaim kelangkaan yang tidak benar. Jalankan selama 5 hari buka berturut-turut tanpa diskon agar pengaruh lokasi dan pesan dasar dapat diukur. Anggaran promosi tunai dibatasi pada biaya pembuatan atau pemasangan papan yang sudah disetujui pemilik; jangan mengambil dana untuk lebih dari 10 porsi ekuivalen HPP, yaitu Rp69.000, tanpa pencatatan terpisah. Jika diperlukan porsi contoh untuk display, nilai bahan maksimal 2 porsi atau Rp13.800 dan tidak dihitung sebagai penjualan. Catat setiap hari: jumlah orang yang bertanya, jumlah orang yang membeli setelah melihat papan, jumlah porsi terjual, jam transaksi, pelanggan baru atau pernah membeli, pesanan ulang, porsi tersisa, serta alasan pembeli tidak jadi membeli bila diketahui. Anggap berhasil bila selama 5 hari rata-rata penjualan mencapai sedikitnya 33 porsi per hari dan tidak ada tambahan sisa yang membuat biaya bahan melampaui anggaran; lanjutkan sebagai rutinitas. Ubah ukuran tulisan, posisi papan, atau susunan informasi bila ada sedikitnya 10 orang bertanya tetapi kurang dari 30 persen yang membeli. Hentikan atau pindahkan papan bila mengganggu antrean, akses jalan, atau tidak menghasilkan pembeli setelah 3 hari pengamatan. Ambang 33 porsi mengacu pada skenario konservatif baseline, bukan jaminan permintaan.
Langkah 2: Uji pesan pra-pesan ke pelanggan sekitar Targetkan relasi pemilik, penghuni kos, pekerja kantor kecil, guru, dan warga dalam radius yang masih memungkinkan pengambilan langsung pada pagi hari. Kirim pesan satu per satu atau melalui grup yang memang mengizinkan promosi, maksimal satu kali sehari selama 5 hari buka: "Besok tersedia paket nasi uduk telur Rp12.000, berisi nasi uduk, telur, pelengkap, dan sambal. Bisa dipesan sebelum pukul 07.00 untuk diambil di gerai pada pukul 06.00-09.00. Balas jumlah porsi dan jam ambil." Jangan mengirim pesan kepada kontak yang menolak atau tidak relevan. Uji tanpa diskon terlebih dahulu; kuota pra-pesan dibatasi 10 porsi per hari agar satu pemilik tidak kewalahan. Nilai bahan maksimum yang boleh dialokasikan untuk pesanan yang batal adalah 3 porsi per hari, atau Rp20.700 HPP, dan pembatalan dicatat sebagai risiko, bukan penjualan. Catat jumlah pesan terkirim, penerima yang merespons, pra-pesan, pesanan yang benar-benar diambil dan dibayar, waktu tunggu, pembatalan, pembelian ulang, serta sisa porsi. Lanjutkan bila dalam 5 hari sedikitnya 30 persen penerima yang merespons melakukan pembelian dan minimal 70 persen pra-pesan diambil, tanpa membuat antrean atau produksi pemilik terlambat. Koreksi waktu pengiriman pesan, batas waktu pemesanan, atau naskah bila respons ada tetapi banyak pembatalan atau pelanggan datang setelah stok habis. Hentikan pengiriman ke segmen atau grup tertentu bila tidak ada transaksi setelah 3 kali pengiriman atau muncul keluhan spam. Penjualan tetap dicatat pada harga baseline Rp12.000 dengan HPP Rp6.900 dan kontribusi Rp5.100 per porsi.

Langkah 3: Uji sampel terbatas untuk pekerja dan pelajar sekitar

Targetkan orang yang lewat atau berada di sekitar gerai pada pukul 06.30-08.30 dan belum mengenal produk. Siapkan maksimal 10 sampel kecil dalam satu hari uji, masing-masing berupa rasa nasi uduk, sedikit pelengkap, dan sambal; sampel bukan porsi jual penuh dan tidak dijanjikan sebagai pengganti sarapan. Sertakan naskah lisan: "Silakan coba rasa nasi uduk kami. Jika cocok, paket telur lengkap tersedia Rp12.000 dan bisa dibawa." Jalankan hanya selama 2 hari buka, dengan jarak antarmuka untuk membandingkan hasil. Karena ukuran sampel belum ditetapkan dalam baseline, pemilik harus menentukan ukuran dan mencatat bahan yang dipakai; batas nilai bahan sampel adalah 10 kali HPP per porsi, yaitu maksimal Rp69.000 per hari jika setiap sampel disetarakan satu porsi, tetapi target praktisnya harus lebih kecil dan dicatat aktual. Tidak boleh memberikan diskon pada pembelian lanjutan dalam eksperimen ini. Catat jumlah sampel dibagikan, orang yang berhenti, orang yang bertanya, pembelian dalam 30 menit, pembelian pada hari berikutnya, biaya bahan sampel, sisa produk jual, dan waktu kerja tambahan pemilik. Anggap berhasil bila sedikitnya 20 persen penerima sampel membeli paket pada hari yang sama atau memesan untuk hari berikutnya dan biaya bahan sampel per pembeli pertama tidak melebihi Rp5.100, sehingga tidak melebihi satu kontribusi unit baseline. Ubah rasa, waktu pembagian, atau target lokasi bila banyak yang mencoba tetapi kurang dari 10 persen membeli. Hentikan bila pembagian sampel mengurangi kemampuan melayani pelanggan berbayar, menimbulkan sisa, atau biaya per pembeli melampaui Rp5.100 selama dua hari uji.

Langkah 4: Uji insentif rujukan pelanggan pertama terbatas kuota

Targetkan pembeli yang sudah membeli dan memiliki rekan kerja, teman kos, atau anggota keluarga di sekitar gerai. Berikan kartu fisik atau pesan rujukan dengan penawaran konkret: "Ajak satu pelanggan baru untuk membeli paket nasi uduk telur Rp12.000. Setelah pelanggan baru membayar, pembeli yang merujuk mendapat potongan Rp1.000 pada satu pembelian berikutnya." Potongan hanya berlaku untuk transaksi berikutnya, satu kali per rujukan, tidak dapat digabung dengan promo lain, dan pelanggan baru harus dicatat dengan nama atau tanda pengenal sederhana agar tidak dihitung ganda. Uji selama 7 hari buka dengan kuota maksimal 20 potongan. Nilai maksimal promosi adalah $20 \times \text{Rp1.000} = \text{Rp20.000}$; setelah potongan, kontribusi per transaksi penerima menjadi Rp4.100, masih positif karena harga efektif Rp11.000 dikurangi HPP Rp6.900. Catat kode atau nama rujukan, jumlah kartu dibagikan, pelanggan baru yang datang, transaksi berbayar, potongan yang dipakai, pembelian ulang pelanggan baru, porsi harian, dan sisa. Lanjutkan bila sedikitnya 5 pelanggan baru berbayar berasal dari rujukan dan minimal 2 melakukan pembelian ulang dalam 7 hari, tanpa menghabiskan kuota sebelum data dicatat. Ubah pesan atau sasaran pembagian bila kartu banyak dibagikan tetapi kurang dari 5 persen menghasilkan transaksi. Hentikan saat kuota tercapai atau bila verifikasi rujukan memperlambat antrean lebih dari waktu pelayanan yang dapat ditangani satu pemilik.

Langkah 5: Peluncuran paket langganan pra-pesan 5 hari

Targetkan pekerja kantor kecil, penghuni kos, dan pelajar yang membeli sarapan pada sedikitnya 3 hari per minggu serta dapat mengambil sendiri. Tawarkan paket pra-pesan 5 porsi dengan harga normal Rp12.000 per porsi, total Rp60.000, dibayar atau dikonfirmasi sesuai kemampuan pembayaran yang disepakati pemilik; jangan memberi bonus porsi atau diskon pada uji awal. Naskah penawaran: "Pesan 5 porsi nasi uduk telur untuk 5 pagi kerja/sekolah. Ambil pada jam yang disepakati agar tidak perlu antre; hari pengambilan dicatat di kartu." Batasi maksimal 10 pelanggan atau 50 porsi untuk siklus pertama dan jalankan selama 5 hari buka. Jika ingin menguji diskon setelah siklus pertama, batas maksimum diskon adalah Rp500 per porsi sehingga kontribusi tetap Rp4.600 per porsi; total biaya promosi maksimal $50 \times \text{Rp500} = \text{Rp25.000}$ dan harus disetujui sebelum ditawarkan. Catat jumlah penawaran, pelanggan yang mendaftar, porsi terjadwal, porsi diambil dan dibayar, keterlambatan, perubahan hari, pembatalan, waktu pelayanan, sisa, serta pembelian setelah paket selesai. Anggap berhasil bila minimal 4 dari 10 slot terisi, sedikitnya 90 persen porsi terjadwal diambil atau dibayar, dan rata-rata penjualan harian tidak turun di bawah 33 porsi termasuk pelanggan biasa. Ubah jam ambil atau batas pemesanan bila pelanggan mendaftar tetapi sering terlambat atau paket menghambat antrean. Hentikan bila pembatalan tidak tertangani, arus kas bahan terganggu, atau rata-rata penjualan harian turun di bawah 33 porsi selama 3 hari pengamatan. Paket ini menguji keteraturan permintaan, bukan bukti bahwa omzet bulanan pasti mencapai skenario normal.

11. CHECKLIST MEMULAI USAHA

Total: 6 Tahap * 24 Tugas Checklist Persiapan Menyeluruh

TAHAP 1: TAHAP 1: VALIDASI PELANGGAN & PERMINTAAN PASAR		Durasi Fleksibel
<i>Uji apakah pekerja, pelajar, dan warga sekitar benar-benar membutuhkan paket nasi uduk telur seharga baseline Rp12.000 pada jam sarapan, khususnya di sekitar permukiman, kos, sekolah, kantor kecil, pasar, atau jalur berangkat kerja. Sebelum mulai, tentukan kandidat lokasi dan paket standar tanpa menganggap arus pembeli sebagai fakta; lakukan penghitungan calon pembeli pada jam sarapan, tawarkan sampel atau penjualan terbatas, dan catat tanggapan, harga yang diterima, waktu pembelian, serta komponen yang tersisa. Tahap ini dianggap menghasilkan dasar keputusan bila minimal 15 calon pelanggan mencoba sampel atau membeli uji coba, tersedia catatan jumlah minat dan keberatan, serta pemilik dapat memilih lokasi dan paket yang akan diuji berikutnya atau memutuskan melakukan koreksi menu, harga, dan jam jual.</i>		
☐	Hitung arus calon pembeli di 3 lokasi pada jam sarapan Kunjungi tiga kandidat lokasi yang dekat permukiman, kos, sekolah, kantor kecil, pasar, atau jalur berangkat kerja. Hitung orang yang melintas dan kelompok calon pembeli pada beberapa interval jam sarapan, lalu catat waktu, cuaca, akses, dan hambatan lokasi. Tugas selesai jika tersedia catatan perbandingan tiga lokasi; jika arus calon pembeli rendah atau akses tidak sesuai, pilih lokasi pengganti untuk dihitung ulang.	Wajib
☐	Uji minat minimal 15 calon pelanggan terhadap paket Rp12.000 Tawarkan konsep satu paket nasi uduk telur seharga baseline Rp12.000 kepada pekerja, pelajar, penghuni kos, dan warga sekitar melalui sampel atau penjualan terbatas. Catat jumlah orang yang ditawarkan, mencoba atau membeli, keberatan harga, waktu pengambilan, dan komentar tentang porsi serta pelengkap. Tugas selesai jika minimal 15 calon pelanggan mencoba atau membeli; jika minat rendah, uji perubahan jam, ukuran porsi, pelengkap, atau harga dengan perubahan yang dicatat.	Wajib
☐	Bandingkan tanggapan pelanggan terhadap komponen paket standar Tanyakan secara singkat apakah pelanggan menerima kombinasi nasi uduk, telur, pelengkap, sambal, dan pelengkap kecil. Catat komponen yang paling sering diminta, ditinggalkan, atau dianggap kurang sesuai tanpa menganggap komentar sebagai bukti seluruh pasar. Tugas selesai jika tersedia rekap tanggapan dan keputusan paket uji; jika ada komponen yang sering ditolak, ganti hanya komponen tersebut lalu lakukan uji ulang terbatas.	Panduan

☐ **Tetapkan lokasi, jam jual, dan paket uji berdasarkan catatan validasi**

Wajib

Rangkum hasil arus calon pembeli, minat, keberatan harga, dan waktu pembelian untuk memilih satu lokasi uji serta jam sarapan awal. Tuliskan alasan pemilihan, hal yang belum diketahui, dan ukuran keberhasilan uji berikutnya. Tugas selesai jika lokasi, jam, paket, dan kriteria evaluasi tertulis; jika data antar lokasi belum cukup membedakan pilihan, lakukan penghitungan atau wawancara tambahan sebelum lanjut.

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

Durasi Fleksibel

Susun anggaran modal awal berdasarkan baseline Rp13.550.000 dan hitung apakah pembelian alat, bahan awal, kemasan, biaya lokasi, utilitas, serta dana kas kerja dapat ditanggung tanpa mengubah kebutuhan modal secara tidak terdokumentasi. Gunakan baseline paket nasi uduk telur: harga jual Rp12.000, HPP Rp6.900, kontribusi Rp5.100 per porsi, margin kotor estimasi 42,5%, dan biaya tetap bulanan Rp4.000.000; bandingkan skenario konservatif 33 porsi per hari, normal 45 porsi, dan optimistis 60 porsi selama 26 hari, dengan hasil model laba bulanan masing-masing Rp375.800, Rp1.967.000, dan Rp3.956.000. Sebelum beralih, pemilik harus memiliki daftar biaya aktual atau estimasi yang diberi label, keputusan harga dan ukuran porsi, rencana kas untuk pembelian harian, serta pemahaman bahwa BEP model adalah 785 porsi per bulan dan bukan jaminan keuntungan atau balik modal.

☐ **Bagi modal Rp13.550.000 ke pos investasi dan kas kerja**

Wajib

Buat daftar kebutuhan alat, tempat, bahan awal, kemasan, utilitas, biaya lokasi, dan cadangan kas dengan total tidak melebihi baseline modal Rp13.550.000 tanpa menganggap angka sebagai harga aktual. Tandai setiap angka sebagai penawaran, estimasi, atau belum diketahui. Tugas selesai jika seluruh modal memiliki alokasi dan cadangan kas; jika total melebihi modal, kurangi kapasitas atau tunda pembelian yang belum diperlukan.

☐ **Masukkan harga Rp12.000 dan HPP Rp6.900 ke perhitungan unit**

Wajib

Gunakan baseline paket nasi uduk telur untuk mencatat harga jual Rp12.000, HPP Rp6.900, kontribusi Rp5.100, dan margin kotor estimasi 42,5%. Pisahkan biaya bahan dan kemasan yang termasuk HPP dari biaya tetap yang perlu dibayar bulanan. Tugas selesai jika hasil perhitungan konsisten dengan baseline; jika biaya aktual berbeda, catat sumber perbedaannya dan buat revisi estimasi sebelum menetapkan harga.

☐ **Bandingkan laba model pada volume 33, 45, dan 60 porsi per hari**

Wajib

Gunakan 26 hari operasi per bulan dan bandingkan skenario konservatif 33 porsi, normal 45 porsi, dan optimistis 60 porsi dengan biaya tetap Rp4.000.000. Periksa omzet, biaya variabel, laba model, serta kebutuhan kas tanpa menyebutnya sebagai hasil pasti. Tugas selesai jika ketiga skenario tersimpan; jika skenario konservatif tidak mampu menutup biaya tetap, turunkan komitmen biaya atau siapkan keputusan uji yang lebih kecil.

☐ **Tetapkan aturan kas harian dan titik evaluasi BEP 785 porsi per bulan**

Wajib

Tulis cara memisahkan uang hasil penjualan, uang belanja bahan, biaya harian, dan dana pribadi. Gunakan BEP model 785 porsi per bulan sebagai angka evaluasi, bukan jaminan laba atau balik modal, lalu tentukan kapan catatan akan ditinjau. Tugas selesai jika format kas dan aturan pengambilan uang tersedia; jika kas harian tidak cukup untuk belanja berikutnya, kurangi batch atau tunda pembukaan sampai sumber kekurangannya jelas.

TAHAP 3: TAHAP 3: PENGADAAN TEMPAT, ALAT, LEGALITAS & RUANG KERJA

Durasi Fleksibel

Siapkan gerai kecil atau meja jual yang sesuai dengan asumsi lokasi, lengkap dengan akses air dan listrik, alur bahan mentah sampai produk matang, etalase tertutup, serta ruang yang memungkinkan satu pemilik memasak dan melayani tanpa mengganggu kebersihan. Prioritaskan kompor dan bahan bakar, panci atau alat nasi, alat penggorengan, meja, wadah bahan, alat saji, kemasan, perlengkapan cuci, papan menu, tempat uang, dan alat pencatatan dalam batas modal Rp13.550.000; jangan membeli kapasitas alat yang belum diperlukan sebelum volume teruji. Sebelum tahap berikutnya, pemilik harus memeriksa izin penggunaan lokasi, persyaratan usaha dan kebersihan pangan, akses pembuangan limbah, serta ketentuan setempat melalui instansi berwenang; outputnya adalah tempat siap uji, daftar aset dan biaya, serta catatan verifikasi legalitas yang belum dapat dianggap selesai tanpa bukti resmi.

☐ **Verifikasi izin penggunaan lokasi dan akses utilitas sebelum menyewa**

Wajib

Minta persetujuan pemilik atau pengelola lokasi, lalu periksa ketersediaan air, listrik, akses pembuangan limbah, jam penggunaan, dan biaya lokasi. Untuk persyaratan usaha serta kebersihan pangan, hubungi instansi berwenang dan simpan catatan sumber serta status verifikasi. Tugas selesai jika izin penggunaan dan kebutuhan dasar terdokumentasi; jika tidak tersedia atau tidak sesuai, pindahkan uji ke lokasi alternatif.

☐ **Belanjakan alat inti sesuai daftar dan batas modal yang disetujui**

Wajib

Prioritaskan kompor dan bahan bakar, panci atau alat nasi, alat penggorengan, meja, etalase tertutup, wadah bahan, alat saji, kemasan, perlengkapan cuci, papan menu, tempat uang, dan alat pencatatan. Catat harga, kondisi, kapasitas, dan tanggal pembelian setiap aset. Tugas selesai jika alat minimum tersedia dan total investasi masih sesuai anggaran; jika anggaran terlampaui, tunda alat tambahan dan gunakan kapasitas batch awal yang lebih kecil.

☐ **Atur alur ruang kerja dari bahan mentah ke etalase**

Wajib

Tempatkan area bahan, cuci, masak, membagi porsi, display, pembayaran, dan limbah agar satu pemilik dapat bergerak tanpa saling mengganggu. Pastikan etalase tertutup, alat cuci dapat digunakan, dan bahan mentah tidak diletakkan bersama produk siap santap. Tugas selesai jika alur dapat diperagakan tanpa hambatan utama; jika terjadi silang jalan atau ruang sempit, ubah posisi meja dan alat sebelum uji operasi.

☐ **Buat daftar aset, biaya, dan kekurangan perlengkapan sebelum uji**

Panduan

Cocokkan alat yang tersedia dengan daftar kebutuhan dan anggaran modal, lalu tandai barang yang sudah dibeli, belum dibeli, rusak, atau belum diverifikasi. Jangan mengarang parameter keamanan pangan; catat topik penanganan, suhu, dan umur simpan yang harus dikonfirmasi dari panduan resmi. Tugas selesai jika daftar aset dan kekurangan lengkap; jika kekurangan menghambat produksi atau kebersihan, lengkapi atau ubah skala uji.

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

Durasi Fleksibel

Uji alur satu orang mulai dari membaca penjualan sebelumnya, membeli bahan, menyiapkan dan memasak nasi uduk serta telur, membagi porsi seragam, menata sambal dan pelengkap, melayani pembayaran, hingga menghitung sisa dan kas. Mulai dari batch terbatas dan tetapkan jumlah produksi berdasarkan kapasitas alat, waktu sebelum buka, kemampuan pelayanan, serta hasil penjualan; gunakan 33 porsi per hari sebagai skenario konservatif dan 45 porsi sebagai skenario normal hanya sebagai baseline model, bukan target yang pasti tercapai. Sebelum pemasaran perdana, tersedia checklist pembukaan dan penutupan, catatan waktu proses, porsi dibuat-terjual-tersisa, prosedur pemisahan produk yang tidak layak dijual kembali, serta langkah verifikasi resmi untuk penanganan, suhu, dan umur simpan karena parameter tersebut belum diberikan.

☐ Simulasikan alur kerja satu orang untuk batch awal terbatas

Wajib

Lakukan simulasi dari menyiapkan bahan, memasak, membagi paket, menata etalase, menerima pembayaran, hingga mencatat sisa tanpa membuka penjualan penuh. Ukur waktu tiap bagian, kapasitas alat, dan titik ketika pemilik harus berhenti memasak untuk melayani. Tugas selesai jika urutan kerja dan batas batch awal tertulis; jika satu orang kewalahan, kurangi batch atau jadwalkan bantuan uji setelah kebutuhan terbukti.

☐ Tetapkan ukuran porsi dan metode pembagian yang dapat diulang

Wajib

Gunakan alat takar atau pembagian yang sama untuk nasi, telur, pelengkap, sambal, dan pelengkap kecil selama uji, tanpa mengklaim ukuran gram sebelum yield terukur. Catat jumlah bahan yang dipakai, jumlah porsi jadi, dan perbedaan porsi yang terlihat. Tugas selesai jika beberapa porsi dapat dibuat seragam; jika hasil berubah-ubah, ubah alat takar atau metode pembagian dan hitung ulang HPP bila perlu.

☐ Siapkan lembar pencatatan produksi, penjualan, dan sisa harian

Wajib

Buat satu lembar yang memuat tanggal, porsi dibuat, terjual, dibatalkan, tersisa, kas masuk, belanja bahan, waktu antre, dan catatan keluhan. Gunakan formulir tersebut saat uji batch dan cocokkan jumlah porsi dengan kas. Tugas selesai jika pemilik dapat mengisi lembar tanpa mengganggu pelayanan; jika ada kolom yang tidak terisi, sederhanakan format dan ulangi simulasi.

☐ Dokumentasikan pemeriksaan kebersihan dan penanganan produk untuk uji

Wajib

Buat daftar pemeriksaan sebelum produk dipajang, termasuk kebersihan alat, kondisi wadah, pemisahan bahan mentah dan siap santap, serta tindakan terhadap produk yang tidak layak dijual kembali. Parameter suhu dan umur simpan harus diisi setelah diverifikasi dari panduan resmi yang berlaku, bukan diperkirakan. Tugas selesai jika daftar dan sumber verifikasi tersedia; jika belum ada rujukan resmi, batasi penjualan dan minta konfirmasi instansi atau sumber berwenang.

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

Durasi Fleksibel

Bangun penjualan awal secara lokal dengan papan menu yang jelas untuk satu paket nasi uduk telur, penawaran langsung kepada pekerja, pelajar, penghuni kos, dan warga sekitar, serta pemesanan terlebih dahulu melalui pesan singkat untuk pengambilan di gerai. Promosi harus diuji dengan cara yang dapat diukur: gunakan kode atau catatan sumber pembeli, batasi periode uji, catat jumlah orang yang melihat atau menerima penawaran, pesanan masuk, porsi terjual, waktu antre, dan sisa; hindari menganggap promosi otomatis menghasilkan permintaan. Tahap siap dilanjutkan bila saluran yang paling menghasilkan pesanan telah teridentifikasi, kapasitas produksi dan pengambilan dapat dilayani oleh satu pemilik, harga Rp12.000 masih dipahami pelanggan sasaran, dan rencana produksi hari pembukaan ditetapkan berdasarkan data validasi serta uji operasi.

☐ Pasang papan menu yang menampilkan satu paket dan harga Rp12.000

Wajib

Buat papan yang mudah dibaca dari arah datang calon pembeli dengan nama paket nasi uduk telur, komponen utama, harga baseline Rp12.000, dan cara memesan. Tempatkan tanpa menutupi etalase atau mengganggu akses. Tugas selesai jika papan terlihat pada jarak pengamatan lokasi; jika calon pembeli masih sering bertanya harga atau isi paket, perjelas tulisan dan susun ulang posisi.

☐ Uji tiga sumber pesanan dengan kode pencatatan yang berbeda

Wajib

Gunakan tanda sumber seperti papan menu, penawaran langsung, dan pesan singkat untuk pengambilan, lalu catat sumber setiap pesanan selama periode uji yang sama. Hitung orang yang menerima penawaran, pesanan masuk, porsi terjual, waktu antre, dan sisa. Tugas selesai jika setiap transaksi memiliki sumber; jika satu saluran tidak menghasilkan pesanan atau mengganggu operasi, hentikan sementara dan alihkan upaya ke saluran yang lebih terukur.

☐ Siapkan format pesan singkat untuk pemesanan dan pengambilan pagi

Panduan

Tulis pesan yang memuat nama paket, harga Rp12.000, jumlah porsi, batas waktu pemesanan, jam pengambilan, dan lokasi gerai tanpa menjanjikan ketersediaan di luar kapasitas. Uji format kepada pelanggan sekitar dan catat waktu pesan serta waktu pengambilan. Tugas selesai jika pesanan dapat direkap tanpa salah jumlah; jika pesan terlambat atau menumpuk, tetapkan batas pemesanan dan jumlah yang dapat diterima pemilik.

☐ Tetapkan rencana produksi hari pembukaan dari data validasi dan uji

Wajib

Pilih batch awal dengan mempertimbangkan hasil uji, kapasitas alat, kemampuan satu orang, dan risiko sisa; gunakan 33 porsi sebagai skenario konservatif atau 45 porsi sebagai skenario normal hanya sebagai baseline model. Tuliskan alasan jumlah, jam produksi, jam jual, dan batas tambahan produksi. Tugas selesai jika rencana dan batas koreksi tersedia; jika data permintaan belum cukup, mulai dengan batch lebih terbatas dan jadwalkan penambahan berdasarkan pesanan tercatat.

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

Durasi Fleksibel

Buka gerai secara resmi dengan menu utama yang telah diuji, batch awal yang konservatif, jam jual pagi, dan pembagian tugas pemilik yang mencakup produksi, pelayanan, pembayaran, serta pencatatan; peluncuran ini bukan janji bahwa seluruh porsi akan terjual. Pada hari buka dan beberapa hari awal, catat kas masuk, belanja bahan, kemasan, biaya harian, porsi dibuat, terjual, dibatalkan, tersisa, waktu antre, keluhan, serta sumber pesanan, lalu bedakan omzet, kontribusi kotor, laba model setelah biaya tetap, dan kas yang benar-benar tersedia. Setelah periode evaluasi awal, bandingkan hasil dengan baseline konservatif 33 porsi dan normal 45 porsi per hari, kemudian putuskan apakah produksi, pelengkap, jam jual, saluran penjualan, atau biaya perlu dikoreksi; lanjutkan hanya jika pencatatan cukup untuk menjelaskan hasil, dan jangan menyimpulkan balik modal dari beberapa hari operasi.

☐	Jalankan pembukaan perdana dengan batch awal yang telah disetujui Buka pada jam sarapan yang dipilih, tampilkan paket standar, dan gunakan pembagian tugas pemilik untuk produksi, pelayanan, pembayaran, serta pencatatan. Jangan menambah menu atau volume di luar rencana tanpa mencatat alasannya. Tugas selesai jika penjualan perdana berlangsung dengan catatan porsi dan kas; jika antrean, alat, atau stok menghambat layanan, batasi pesanan dan koreksi batch berikutnya.	Wajib
☐	Rekonsiliasi kas, belanja, dan jumlah porsi setiap hari buka Setelah tutup, cocokkan kas masuk dengan jumlah porsi terjual pada harga baseline Rp12.000 dan catat belanja bahan, kemasan, biaya harian, serta kas yang tersisa. Pisahkan omzet, kontribusi kotor berdasarkan HPP Rp6.900, laba model setelah biaya tetap, dan kas tersedia. Tugas selesai jika selisih dapat dijelaskan; jika kas atau jumlah porsi tidak cocok, periksa transaksi dan catatan sebelum membuka kembali.	Wajib
☐	Bandungkan hasil awal dengan baseline 33 dan 45 porsi per hari Kumpulkan catatan beberapa hari awal lalu bandingkan rata-rata porsi terjual, omzet, sisa, waktu antre, dan kontribusi dengan skenario konservatif 33 porsi serta normal 45 porsi selama 26 hari. Perlakukan perbandingan sebagai evaluasi model, bukan bukti pasti laba atau balik modal. Tugas selesai jika penyebab selisih dicatat; jika hasil di bawah baseline, kurangi produksi atau koreksi jam, paket, dan saluran berdasarkan data.	Wajib
☐	Putuskan koreksi operasi berdasarkan sisa, keluhan, dan sumber pesanan Kelompokkan sisa berdasarkan komponen, catat keluhan dan waktu antre, lalu lihat saluran yang menghasilkan pesanan. Pilih satu atau dua perubahan untuk uji berikutnya, seperti jumlah batch, pelengkap, jam jual, atau cara menerima pesanan, dan jangan mengubah semuanya sekaligus. Tugas selesai jika keputusan serta ukuran hasilnya tertulis; jika catatan belum cukup menjelaskan masalah, lanjutkan pengumpulan data sebelum menaikkan volume.	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: 53f45dd4 ID: warung-nasi-uduk