
EDISI SPESIAL / TUTORIAL PRAKTIS

MAJALAH TUTORIAL / PANDUAN PRAKTIS

OCTOBER 2026

Step by step berbisnis Es Teh Solo

Panduan Praktis Memulai Bisnis Es Teh Solo Modal Minim

PANDUAN PRAKTIS

Belajar dan praktik langkah demi langkah

Hasil akhir yang akan dibuat

Dapat membangun bisnis es teh dan dipraktekan selama 30 hari

UNTUK SIAPA?

UMKM

TINGKAT KESULITAN

PEMULA

PRASYARAT / PERALATAN

Modal

PENGANTAR REDAKSI

Bisnis es teh Solo telah menjadi fenomena UMKM di Indonesia karena modalnya yang relatif rendah dan permintaan pasar yang stabil. Panduan ini dirancang khusus bagi pemula yang ingin memulai usaha dengan langkah terukur. Fokus utama kami bukan sekadar berjualan, melainkan membangun sistem operasional yang higienis, efisien, dan berkelanjutan. Anda akan dipandu mulai dari perencanaan modal, pemilihan bahan baku yang aman, hingga evaluasi penjualan di akhir bulan. Penting untuk diingat bahwa keamanan pangan adalah prioritas utama; oleh karena itu, panduan ini menekankan pada praktik sanitasi air, kebersihan alat, dan penyimpanan bahan yang benar. Mari kita mulai perjalanan 30 hari Anda untuk membangun bisnis yang mandiri dan profesional.

PENTING

Keamanan pangan wajib ditelaah: air/es layak konsumsi, cuci tangan dan peralatan, suhu dan lama simpan, pencegahan kontaminasi, serta perizinan/higiene setempat. Resep AI bukan SOP teruji.

PETA PEMBELAJARAN

Mulai dari prasyarat, ikuti modul secara berurutan, kemudian periksa hasil akhir.

01	Perencanaan Modal	04
02	Higiene Pangan	06
03	Pengadaan Bahan	09
04	Uji Coba Resep	12
05	Manajemen Stok	15
06	Pemasaran	18
07	Pencatatan Keuangan	21
08	Evaluasi Bisnis	24

Perencanaan Modal dan Riset Lokasi

TUJUAN MODUL

Mampu menyusun anggaran modal dan memilih titik lokasi yang memiliki trafik pejalan kaki tinggi.

LANGKAH 1 - Penyusunan Anggaran Modal (SIMULASI)

ALAT / BAHAN

Buku catatan, kalkulator, tabel simulasi biaya

PERKIRAAN DURASI

20 menit

- 1. Catat total modal awal: Peralatan (Rp2.000.000), Stok Awal (Rp500.000), dan Dana Cadangan (Rp500.000).
- 2. Hitung biaya tetap bulanan (sewa/listrik/gaji) sebesar Rp500.000.
- 3. Hitung HPP per unit: Biaya variabel Rp1.500 dengan harga jual Rp3.000.
- 4. Hitung proyeksi laba kotor harian: $(\text{Harga Jual} - \text{Biaya Variabel}) \times \text{Target Unit (50 unit)} = \text{Rp75.000}$.
- 5. Hitung titik impas (Break Even Point) sederhana dengan membagi total modal awal dengan laba kotor harian.

Komponen	Nominal (SIMULASI)
Peralatan	2.000.000
Stok Awal	500.000
Dana Cadangan	500.000
Total Modal	3.000.000

CEK HASIL

Tabel anggaran modal yang terperinci dan proyeksi laba harian.

BUKTI PRAKTIK

Foto tabel anggaran yang ditulis tangan di buku catatan.

JIKA BERKENDALA

Jika modal kurang, kurangi biaya peralatan dengan mencari barang bekas layak pakai atau menyewa.

LANGKAH 2 - Riset Lokasi Berbasis Trafik

ALAT / BAHAN

Formulir hitung manual, jam tangan/stopwatch

PERKIRAAN DURASI

20 menit

1. Pilih 2 titik lokasi potensial (misal: depan minimarket atau area sekolah).
2. Lakukan observasi selama 20 menit pada jam sibuk (pagi atau sore).
3. Hitung jumlah orang yang lewat di depan titik tersebut menggunakan tally mark.
4. Catat apakah lokasi memiliki akses listrik dan air bersih yang mudah.
5. Bandingkan hasil hitungan trafik antara titik A dan titik B.

CEK HASIL

Data jumlah pejalan kaki per 20 menit di dua lokasi berbeda.

BUKTI PRAKTIK

Catatan tally mark jumlah orang yang lewat di lokasi terpilih.

KEAMANAN / RISIKO

Pastikan berdiri di area aman, tidak menghalangi jalan raya atau pintu masuk toko orang lain.

JIKA BERKENDALA

Jika trafik rendah, cari lokasi yang dekat dengan jalur utama atau area tunggu transportasi umum.

Standar Higiene dan Keamanan Pangan

TUJUAN MODUL

Menerapkan standar sanitasi dasar sesuai pedoman keamanan pangan UMKM untuk menjaga kualitas produk.

LANGKAH 1 - Sanitasi Area Kerja dan Peralatan

ALAT / BAHAN

Cairan pencuci piring, spons bersih, lap mikrofiber, air mengalir, ember penampung.

PERKIRAAN DURASI

20 menit

- 1. Bersihkan meja kerja menggunakan lap bersih dan cairan pembersih sebelum memulai operasional.
- 2. Cuci semua peralatan (teko, gelas takar, pengaduk) dengan sabun dan bilas hingga tidak ada sisa busa.
- 3. Pastikan peralatan yang sudah dicuci diletakkan di rak pengering yang bersih dan tidak menyentuh lantai.
- 4. Gunakan lap yang berbeda untuk membersihkan area meja dan untuk mengeringkan peralatan.

Item	Status (Bersih/Kotor)	Tindakan
Meja Kerja	Bersih	Lap dengan disinfektan
Teko/Wadah	Bersih	Cuci sabun
Lap	Bersih	Ganti berkala

CEK HASIL

Area kerja bebas debu dan peralatan siap pakai dalam kondisi higienis.

BUKTI PRAKTIK

Foto area kerja sebelum dan sesudah dibersihkan.

KEAMANAN / RISIKO

Pastikan tidak ada sisa bahan kimia pembersih yang menempel pada peralatan saji.

JIKA BERKENDALA

Jika peralatan masih berbau sabun, bilas kembali dengan air mengalir hingga benar-benar bersih.

LANGKAH 2 - Prosedur Higiene Personal Penjual

ALAT / BAHAN

Sabun cuci tangan, apron/celemek, penutup kepala (opsional).

PERKIRAAN DURASI

20 menit

1. Cuci tangan dengan sabun selama 20 detik sebelum menyentuh bahan baku atau peralatan.
2. Gunakan apron bersih untuk melindungi pakaian dari kontaminasi saat meracik es teh.
3. Hindari menyentuh wajah, rambut, atau ponsel saat sedang melayani pelanggan.
4. Jika tangan terluka, tutup luka dengan plester kedap air dan gunakan sarung tangan plastik.

CEK HASIL

Penjual memenuhi standar kebersihan dasar untuk menangani makanan.

BUKTI PRAKTIK

Catatan harian kepatuhan mencuci tangan sebelum mulai berjualan.

KEAMANAN / RISIKO

Jangan gunakan perhiasan berlebih di tangan saat meracik minuman.

JIKA BERKENDALA

Jika tidak ada air mengalir, gunakan hand sanitizer berbasis alkohol sebelum menangani bahan.

LANGKAH 3 - Manajemen Penyimpanan Bahan Baku

ALAT / BAHAN

Wadah kedap udara, label tanggal, lemari penyimpanan.

PERKIRAAN DURASI

20 menit

1. Simpan teh celup/bubuk di wadah kedap udara agar tidak lembap dan berbau.
2. Pastikan gula pasir disimpan di tempat kering dan tertutup rapat untuk menghindari semut.
3. Gunakan sistem FIFO (First In, First Out) untuk stok bahan baku.
4. Berikan label tanggal pembelian pada setiap wadah bahan baku untuk memantau kesegaran.

TAHAP 01

Simpan teh celup/bubuk di wadah kedap udara agar tidak lembap dan berbau.



TAHAP 02

Pastikan gula pasir disimpan di tempat kering dan tertutup rapat untuk menghindari semut.



TAHAP 03

Gunakan sistem FIFO (First In, First Out) untuk stok bahan baku.

CEK HASIL

Bahan baku tersimpan aman dari kontaminasi silang dan hama.

BUKTI PRAKTIK

Foto wadah bahan baku yang sudah diberi label tanggal.

KEAMANAN / RISIKO

Jangan menyimpan bahan kimia pembersih di dekat bahan baku minuman.

JIKA BERKENDALA

Jika ditemukan semut, segera pindahkan bahan ke wadah yang lebih kedap dan bersihkan area penyimpanan.

Pengadaan Bahan Baku dan Peralatan

TUJUAN MODUL

Mampu menyusun daftar belanja peralatan dan bahan baku yang efisien dengan total modal awal Rp 3.000.000 (peralatan, stok awal, dan cadangan).

LANGKAH 1 - Identifikasi Peralatan Esensial

ALAT / BAHAN

Buku catatan, kalkulator, daftar harga pasar

PERKIRAAN DURASI

20 menit

- 1. List peralatan wajib: termos es (20L), dispenser air, seal cup machine, teko besar, pengaduk stainless, dan ember plastik food grade.
- 2. Cek harga di marketplace atau toko grosir lokal untuk memastikan total biaya tidak melebihi Rp 2.000.000 (SIMULASI).
- 3. Prioritaskan membeli seal cup machine bekas berkualitas atau baru tipe manual untuk menekan biaya.
- 4. Pastikan semua alat berbahan food grade (plastik PP atau stainless steel).

Nama Alat	Estimasi Harga (SIMULASI)	Status
Termos Es 20L	350000	Wajib
Seal Cup Machine	850000	Wajib
Peralatan Pendukung	800000	Wajib

CEK HASIL

Daftar belanja peralatan dengan total biaya Rp 2.000.000.

BUKTI PRAKTIK

Tabel daftar peralatan dan harga yang telah disurvei.

KEAMANAN / RISIKO

Pastikan seal cup machine memiliki kabel grounding yang baik untuk mencegah sengatan listrik.

JIKA BERKENDALA

Jika harga melebihi budget, cari peralatan second-hand di marketplace lokal atau kurangi spesifikasi alat yang tidak bersentuhan langsung dengan minuman.

LANGKAH 2 - Seleksi Supplier Bahan Baku

ALAT / BAHAN

Sampel teh, gula pasir, cup plastik, sedotan

PERKIRAAN DURASI

20 menit

1. Cari supplier teh racikan khas Solo (biasanya campuran melati) di pasar grosir atau agen resmi.
2. Hitung kebutuhan stok awal sebesar Rp 500.000 (SIMULASI) untuk teh, gula, cup, dan tutup cup.
3. Bandingkan harga per unit (HPP) dari minimal 3 supplier untuk mendapatkan margin keuntungan terbaik.
4. Pastikan supplier memiliki stok yang konsisten agar operasional tidak terhenti.

Bahan	Harga Satuan (SIMULASI)	Supplier
Teh Racikan	15000/pack	Toko A
Gula Pasir	14000/kg	Toko B
Cup + Lid	400/set	Toko C

CEK HASIL

Daftar supplier terpilih dengan harga per unit yang kompetitif.

BUKTI PRAKTIK

Catatan perbandingan harga bahan baku per unit.

KEAMANAN / RISIKO

Pastikan kemasan bahan baku (gula/teh) tersegel rapi dan memiliki izin edar/PIRT.

JIKA BERKENDALA

Jika supplier grosir jauh, hitung biaya ongkir dan bandingkan apakah tetap lebih murah dibanding beli eceran di toko dekat lokasi.

LANGKAH 3 - Manajemen Arus Kas dan Cadangan

ALAT / BAHAN

Buku kas, kalkulator

PERKIRAAN DURASI

20 menit

1. Alokasikan Rp 500.000 (SIMULASI) sebagai biaya cadangan untuk kebutuhan mendadak.
2. Pisahkan dana operasional (variable cost) dan dana cadangan agar tidak tercampur.

3. Catat setiap pengeluaran pembelian alat dan bahan ke dalam buku kas.
4. Verifikasi total pengeluaran: Rp 2.000.000 (alat) + Rp 500.000 (stok) + Rp 500.000 (cadangan) = Rp 3.000.000.

CEK HASIL

Laporan penggunaan modal awal yang sesuai dengan studi kasus.

BUKTI PRAKTIK

Catatan pembukuan modal awal.

JIKA BERKENDALA

Jika dana cadangan terpakai, segera lakukan evaluasi apakah karena kenaikan harga bahan atau kesalahan estimasi.

Teknik Penyajian dan Uji Coba Resep

TUJUAN MODUL

Peserta mampu membuat es teh dengan rasa yang konsisten, takaran yang presisi, dan biaya variabel yang terkendali sesuai studi kasus.

LANGKAH 1 - Kalibrasi Takaran dan Uji Coba Resep Dasar

ALAT / BAHAN

Timbangan digital, teh racikan (teh hitam/melati), gula pasir, air, gelas ukur, cup 16oz

PERKIRAAN DURASI

20 menit

1. Timbang 10 gram teh racikan untuk 1 liter air panas (suhu 80-90 derajat Celcius).
2. Seduh teh selama 5-7 menit, jangan sampai terlalu pahit (sepet berlebih).
3. Larutkan 150 gram gula pasir ke dalam 100ml air panas untuk membuat sirup gula (simple syrup).
4. Campurkan 150ml teh pekat dengan 30ml sirup gula ke dalam cup 16oz.
5. Tambahkan es batu hingga penuh (sekitar 200-250 gram).

Komponen	Takaran (Simulasi)
Teh Pekat	150 ml
Sirup Gula	30 ml
Es Batu	200 gram

CEK HASIL

Rasa teh yang seimbang antara sepat, manis, dan aroma melati yang khas.

BUKTI PRAKTIK

Catatan log rasa (skala 1-5) untuk setiap percobaan takaran gula.

KEAMANAN / RISIKO

Hati-hati saat menangani air panas untuk menghindari luka bakar.

JIKA BERKENDALA

Jika terlalu pahit, kurangi waktu seduh. Jika terlalu manis, kurangi takaran sirup gula.

LANGKAH 2 - Penyusunan SOP Penyajian (Assembly Line)

ALAT / BAHAN

Cup 16oz, sealer machine, sendok takar, es batu

PERKIRAAN DURASI

20 menit

1. Siapkan area kerja dengan alur: Cup -> Es Batu -> Teh -> Gula -> Sealing.
2. Gunakan sendok takar yang sama setiap kali untuk menjaga konsistensi.
3. Pastikan sealer machine sudah panas (lampu indikator menyala) sebelum mulai.
4. Lakukan simulasi penyajian 5 cup berturut-turut untuk mengukur kecepatan.
5. Catat waktu yang dibutuhkan per cup (target: di bawah 45 detik).

CEK HASIL

Kecepatan penyajian yang stabil dan tampilan cup yang rapi.

BUKTI PRAKTIK

Video durasi 30 detik proses penyajian satu cup.

KEAMANAN / RISIKO

Pastikan tangan kering saat mengoperasikan mesin sealer listrik.

JIKA BERKENDALA

Jika sealer tidak merekat, periksa suhu mesin atau posisi plastik cup.

LANGKAH 3 - Verifikasi HPP per Unit

ALAT / BAHAN

Kalkulator, data harga bahan baku dari Modul 3

PERKIRAAN DURASI

20 menit

1. Hitung biaya per gram teh dan gula yang digunakan dalam satu cup.
2. Tambahkan biaya cup, tutup/seal, dan sedotan.
3. Pastikan total biaya variabel per unit mendekati angka Rp1.500 (SIMULASI).
4. Jika biaya melebihi Rp1.500, sesuaikan takaran gula atau cari supplier bahan baku yang lebih efisien.
5. Simpan data perhitungan dalam buku kas harian.

Item	Biaya (Simulasi)
Teh	Rp300

Item	Biaya (Simulasi)
Gula	Rp400
Cup & Seal	Rp500
Es Batu	Rp300
Total	Rp1.500

CEK HASIL

Data HPP yang akurat dan sesuai dengan target studi kasus.

BUKTI PRAKTIK

Tabel perhitungan HPP per cup.

JIKA BERKENDALA

Jika HPP terlalu tinggi, kurangi porsi es batu yang berlebih atau optimalkan penggunaan gula.

Manajemen Stok dan Penyimpanan Aman

TUJUAN MODUL

Mampu mengelola inventaris bahan baku dengan risiko kerusakan minimal.

LANGKAH 1 - Penyusunan Kartu Stok Sederhana

ALAT / BAHAN

Buku tulis, pulpen, penggaris

PERKIRAAN DURASI

20 menit

1. Buat tabel di buku tulis dengan kolom: Tanggal, Nama Barang, Masuk, Keluar, Sisa, dan Keterangan.
2. Catat stok awal berdasarkan modal awal Rp500.000 (teh, gula, cup).
3. Tuliskan setiap penggunaan bahan baku setiap akhir hari operasional.
4. Pastikan total unit terjual (target 50 unit/hari) sesuai dengan jumlah cup yang berkurang.

Tanggal	Barang	Masuk	Keluar
01/10	Teh (gr)	1000	200
01/10	Gula (kg)	10	1

CEK HASIL

Tersedianya catatan fisik yang menunjukkan sisa stok real-time.

BUKTI PRAKTIK

Foto tabel kartu stok yang terisi selama 3 hari pertama.

JIKA BERKENDALA

Jika sisa stok tidak sesuai, periksa apakah ada kebocoran cup atau penggunaan gula yang berlebih.

LANGKAH 2 - Penerapan Metode FIFO (First In, First Out)

ALAT / BAHAN

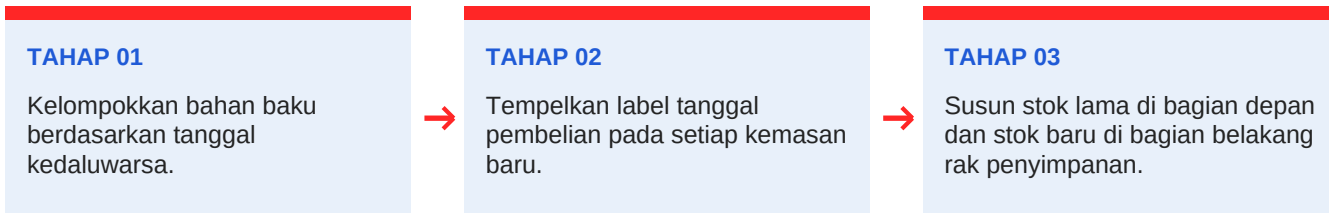
Label kertas, selotip

PERKIRAAN DURASI

20 menit

1. Kelompokkan bahan baku berdasarkan tanggal kedaluwarsa.

2. Tempelkan label tanggal pembelian pada setiap kemasan baru.
3. Susun stok lama di bagian depan dan stok baru di bagian belakang rak penyimpanan.
4. Pastikan semua bahan baku tidak menyentuh lantai secara langsung (gunakan alas/rak).



CEK HASIL

Bahan baku lama selalu digunakan lebih dulu untuk mencegah kerusakan.

BUKTI PRAKTIK

Foto susunan stok dengan label tanggal yang terlihat jelas.

KEAMANAN / RISIKO

Jangan menyimpan bahan kimia pembersih di dekat bahan baku teh atau gula.

JIKA BERKENDALA

Jika ruang penyimpanan sempit, gunakan rak susun plastik yang murah.

LANGKAH 3 - Pengendalian Kerusakan dan Penyimpanan Aman

ALAT / BAHAN

Wadah kedap udara (toples/kontainer plastik)

PERKIRAAN DURASI

20 menit

1. Pindahkan teh dan gula ke dalam wadah kedap udara segera setelah kemasan dibuka.
2. Simpan wadah di tempat kering, sejuk, dan tidak terkena sinar matahari langsung.
3. Pastikan area penyimpanan bebas dari serangga dan tikus.
4. Lakukan pengecekan fisik (bau, warna, tekstur) setiap pagi sebelum mulai menyeduh.

CEK HASIL

Bahan baku tetap higienis dan tidak menggumpal atau berbau apek.

BUKTI PRAKTIK

Daftar ceklis harian kondisi bahan baku (aman/tidak).

KEAMANAN / RISIKO

Pastikan wadah plastik berlabel food grade.

JIKA BERKENDALA

Jika gula menggumpal, pastikan wadah benar-benar tertutup rapat dan tidak lembap.

Strategi Pemasaran dan Branding Lokal

TUJUAN MODUL

Mampu menciptakan branding lokal yang menarik dan menjalankan promosi offline/online dengan biaya mendekati nol untuk menarik pelanggan pertama.

LANGKAH 1 - Pembuatan Identitas Visual Sederhana

ALAT / BAHAN

Kertas karton, spidol warna, selotip, smartphone

PERKIRAAN DURASI

20 menit

1. Tentukan nama brand yang mudah diingat (contoh: Es Teh Solo [Nama Jalan]).
2. Buat daftar harga yang jelas menggunakan tulisan tangan rapi di karton.
3. Gunakan kombinasi warna kontras (misal: merah dan putih) agar terlihat dari jarak 5 meter.
4. Tempelkan daftar harga di bagian depan booth agar pelanggan tidak perlu bertanya harga.

CEK HASIL

Tersedianya papan harga yang informatif dan menarik perhatian calon pembeli.

BUKTI PRAKTIK

Foto booth yang sudah dilengkapi dengan papan harga dan nama brand.

KEAMANAN / RISIKO

Pastikan posisi papan harga tidak menutupi akses keluar masuk area kerja.

JIKA BERKENDALA

Jika tulisan kurang terbaca, gunakan spidol permanen hitam di atas kertas putih bersih.

LANGKAH 2 - Promosi 'Beli 1 Gratis 1' (Soft Opening)

ALAT / BAHAN

Stok bahan baku (teh, gula, cup) untuk 50 cup, brosur kertas

PERKIRAAN DURASI

20 menit

1. Siapkan 50 cup untuk promo pembukaan (biaya variabel per cup Rp1.500).
2. Bagikan informasi promo kepada orang yang lewat di sekitar lokasi dalam radius 100 meter.
3. Berikan senyum dan sapaan ramah saat menawarkan produk.

4. Catat jumlah cup yang keluar sebagai biaya promosi (masukkan dalam biaya variabel bulanan).
5. Minta pelanggan memberikan testimoni singkat jika mereka menyukai rasanya.

Keterangan	Jumlah	Biaya (SIMULASI)
Cup Terjual	25	Rp37.500
Cup Promo	25	Rp37.500
Total Biaya Variabel	50	Rp75.000

CEK HASIL

Habisnya 50 cup dalam waktu operasional untuk membangun antrean awal.

BUKTI PRAKTIK

Catatan jumlah cup terjual vs cup promo di buku kas harian.

KEAMANAN / RISIKO

Pastikan area pembagian brosur tidak mengganggu arus lalu lintas kendaraan.

JIKA BERKENDALA

Jika tidak ada yang mau mencoba, tawarkan tester gratis dalam cup kecil (shot glass).

LANGKAH 3 - Digital Marketing Berbasis Lokasi

ALAT / BAHAN

Smartphone, akun WhatsApp Business

PERKIRAAN DURASI

20 menit

1. Buat status WhatsApp dengan foto produk yang estetik (pencahayaan alami).
2. Cantumkan lokasi Google Maps bisnis Anda di status tersebut.
3. Bagikan status ke grup komunitas warga sekitar (RT/RW/Grup Jalan Lokal).
4. Gunakan caption singkat: 'Es Teh Solo Segar, Harga Rp3.000, Lokasi di [Sebutkan Landmark Terdekat]'.
5. Balas setiap pesan masuk dengan ramah dan cepat.

SCREENSHOT BELUM DILAMPIRKAN

Ikuti petunjuk teks; tinjau tampilan aplikasi pada versi Anda.

CEK HASIL

Adanya interaksi atau pertanyaan dari warga sekitar mengenai lokasi atau ketersediaan stok.

BUKTI PRAKTIK

Screenshot chat dari pelanggan yang datang karena melihat status WhatsApp.

KEAMANAN / RISIKO

Jangan membagikan data pribadi seperti alamat rumah, cukup alamat lokasi jualan.

JIKA BERKENDALA

Jika tidak ada respon, pastikan foto produk terlihat segar dengan es batu yang banyak.

PETUNJUK VISUAL

Screenshot status WhatsApp yang berisi foto produk dan lokasi.

Pencatatan Keuangan dan Operasional

TUJUAN MODUL

Mampu menyusun laporan keuangan harian sederhana yang mencakup arus kas masuk, pengeluaran variabel, dan perhitungan laba bersih berdasarkan data simulasi.

LANGKAH 1 - Penyusunan Buku Kas Harian

ALAT / BAHAN

Buku tulis/buku kas, pulpen, kalkulator

PERKIRAAN DURASI

20 menit

1. Siapkan kolom: Tanggal, Keterangan, Pemasukan (Penjualan), Pengeluaran (Bahan Baku), dan Saldo.
2. Catat modal awal (kas di tangan) sebagai saldo awal.
3. Setiap ada transaksi penjualan 1 cup (Rp3.000), catat di kolom pemasukan.
4. Setiap ada pembelian bahan baku (teh, gula, cup) catat di kolom pengeluaran.
5. Hitung saldo akhir setiap hari setelah tutup kedai.

Tanggal	Keterangan	Masuk (Rp)	Keluar (Rp)
01/10	Modal Awal	500.000	-
01/10	Penjualan 50 cup	150.000	-
01/10	Beli Gula/Teh	-	75.000

CEK HASIL

Buku kas harian terisi lengkap dengan selisih saldo yang nol (balance).

BUKTI PRAKTIK

Foto/scan buku kas harian yang sudah diisi selama 3 hari berturut-turut.

JIKA BERKENDALA

Jika saldo tidak balance, periksa kembali nota pembelian atau hitung ulang jumlah cup yang terjual dengan sisa stok.

LANGKAH 2 - Analisis Laba dan Biaya (Simulasi)

ALAT / BAHAN

Data penjualan harian, kalkulator

PERKIRAAN DURASI

20 menit

1. Hitung total pendapatan harian (Target 50 cup x Rp3.000 = Rp150.000).
2. Hitung total biaya variabel harian (50 cup x Rp1.500 = Rp75.000).
3. Hitung biaya tetap harian (Rp500.000 / 30 hari = Rp16.667).
4. Hitung laba bersih harian: Pendapatan - (Biaya Variabel + Biaya Tetap).
5. Catat hasil perhitungan di lembar evaluasi keuangan.

CEK HASIL

Mengetahui laba bersih harian secara akurat (Simulasi: Rp150.000 - Rp75.000 - Rp16.667 = Rp58.333).

BUKTI PRAKTIK

Lembar perhitungan laba bersih harian.

JIKA BERKENDALA

Jika laba negatif, periksa apakah ada pemborosan bahan baku atau target 50 cup tidak tercapai.

LANGKAH 3 - Monitoring Stok dan Operasional

ALAT / BAHAN

Formulir stok opname, pulpen

PERKIRAAN DURASI

20 menit

1. Lakukan pengecekan fisik stok bahan baku (teh, gula, cup) setiap pagi sebelum buka.
2. Catat jumlah stok yang tersisa di formulir stok opname.
3. Bandingkan stok fisik dengan catatan penjualan untuk melihat apakah ada kehilangan/waste.
4. Pastikan kebersihan area kasir dan alat pencatat tetap terjaga dari tumpahan air teh.
5. Simpan catatan keuangan di tempat yang kering dan aman dari jangkauan air.

CEK HASIL

Data stok fisik sesuai dengan catatan penggunaan bahan baku.

BUKTI PRAKTIK

Formulir stok opname yang terisi.

KEAMANAN / RISIKO

Jauhkan catatan keuangan dari area penyeduhan teh untuk menghindari kerusakan akibat tumpahan air panas.

JIKA BERKENDALA

Jika stok fisik kurang dari catatan, periksa apakah ada kebocoran cup atau takaran yang terlalu berlebih (over-serving).

Evaluasi Kinerja dan Pengembangan Bisnis

TUJUAN MODUL

Mampu melakukan evaluasi performa bisnis dan membuat rencana perbaikan.

LANGKAH 1 - Rekapitulasi Data Penjualan dan Biaya

ALAT / BAHAN

Buku catatan harian, kalkulator, data penjualan 30 hari

PERKIRAAN DURASI

20 menit

1. Jumlahkan total cup terjual selama 30 hari kerja.
2. Hitung total biaya variabel ($\text{HPP Rp1.500} \times \text{total cup terjual}$).
3. Tambahkan biaya tetap bulanan (Rp500.000).
4. Hitung total pendapatan ($\text{total cup} \times \text{Rp3.000}$).
5. Hitung laba bersih ($\text{Total Pendapatan} - \text{Total Biaya}$).

Kategori	Nominal (SIMULASI)
Total Penjualan	Rp4.500.000
Total HPP (Variabel)	Rp2.250.000
Biaya Tetap	Rp500.000
Laba Bersih	Rp1.750.000

CEK HASIL

Laporan laba rugi sederhana bulanan.

BUKTI PRAKTIK

Tabel rekapitulasi keuangan bulanan di buku catatan.

JIKA BERKENDALA

Jika laba negatif, periksa apakah ada bahan baku yang terbuang (waste) yang tidak tercatat.

LANGKAH 2 - Analisis Performa vs Target

ALAT / BAHAN

Buku catatan, data target 50 cup/hari

PERKIRAAN DURASI

20 menit

1. Bandingkan rata-rata penjualan harian aktual dengan target 50 cup.
2. Identifikasi hari dengan penjualan terendah dan tertinggi.
3. Catat faktor eksternal (misal: cuaca, hari libur) pada hari dengan penjualan rendah.
4. Evaluasi apakah HPP tetap di angka Rp1.500 atau ada kenaikan harga bahan baku.

CEK HASIL

Identifikasi kesenjangan antara target dan realisasi.

BUKTI PRAKTIK

Catatan evaluasi faktor penyebab naik-turunnya penjualan.

JIKA BERKENDALA

Jika target tidak tercapai, tinjau kembali strategi pemasaran di Modul 6.

LANGKAH 3 - Penyusunan Rencana Perbaikan (Action Plan)

ALAT / BAHAN

Buku catatan, pulpen

PERKIRAAN DURASI

20 menit

1. Tentukan satu target utama untuk bulan depan (misal: menaikkan penjualan 10%).
2. Tentukan satu efisiensi biaya (misal: mencari supplier gula lebih murah).
3. Buat jadwal promosi sederhana untuk hari-hari dengan penjualan rendah.
4. Tuliskan langkah konkret untuk menjaga kualitas rasa agar pelanggan kembali.

CEK HASIL

Daftar rencana aksi untuk bulan berikutnya.

BUKTI PRAKTIK

Dokumen rencana kerja bulan depan.

JIKA BERKENDALA

Jika rencana terlalu ambisius, pecah menjadi langkah yang lebih kecil dan realistis.

STUDI KASUS KEUANGAN

SEMUA NOMINAL DI HALAMAN INI SIMULASI. Harga dan jumlah harus diperiksa berdasarkan lokasi, pemasok, serta biaya nyata. Ini bukan jaminan laba.

Parameter simulasi	Nilai
Harga jual per unit	Rp3.000
Biaya variabel per unit	Rp1.500
Biaya tetap per bulan	Rp500.000
Target unit per hari	50
Hari kerja per bulan	30
Estimasi modal awal (alat + stok + cadangan)	Rp3.000.000
Kontribusi per unit	Rp1.500
Margin kontribusi (%)	50,0%
Markup terhadap biaya variabel (%)	100,0%
Perkiraan impas (unit / bulan)	334
Proyeksi hasil operasi per bulan	Rp1.750.000

Hasil operasi simulasi = (harga jual - biaya variabel) x unit terjual - biaya tetap. Belum tentu laba bersih: pastikan pajak, kehilangan stok, upah, penyusutan, dan biaya lain telah dihitung.

RENCANA PRAKTIK 30 HARI

Pembagian waktu ini usulan belajar. Sesuaikan urutan dengan kesiapan alat, izin lokasi, keamanan pangan dan dana yang tersedia.

Hari	Tugas	Bukti/Hasil
1-5	Riset lokasi dan penyusunan anggaran modal	Dokumen rencana anggaran dan lokasi terpilih
6-10	Pembelian peralatan dan bahan baku	Inventaris peralatan dan stok bahan siap pakai
11-13	Uji coba resep dan penerapan SOP higiene	SOP pembuatan es teh dan standar sanitasi
14-15	Persiapan branding dan promosi awal	Materi promosi dan papan nama toko
16-30	Operasional harian dan pencatatan keuangan	Laporan keuangan harian selama 15 hari

LEMBAR PRAKTIK PEMULA

Tuliskan angka hasil observasi, bukan tebakan model AI. Simpan nota pembelian dan pisahkan uang usaha dari uang pribadi.

FORMAT CATATAN PENJUALAN

Tanggal | Jumlah terjual | Penjualan tunai/non-tunai | Biaya bahan terpakai | Biaya tetap harian | Saldo kas.

Tanggal	Unit terjual	Omzet (Rp)	Biaya terpakai (Rp)
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____

PERIKSA

(1) Jumlah stok awal + pembelian - pemakaian = stok akhir. (2) Hitung keuntungan secara terpisah dari saldo kas. (3) Catat biaya promo dan produk gratis sebagai biaya, bukan penjualan.

LEMBAR UJI KEAMANAN PANGAN

Sumber air dan es: _____ | Jam pembuatan: _____ | Suhu penyimpanan: _____ | Kebersihan alat dan tangan: _____ | Uji rasa resep terverifikasi: _____. Mintalah panduan penanganan dan masa simpan dari rujukan yang sesuai.

CHECKLIST HASIL PRAKTIK

Tandai hasil yang sudah tercapai. Jika belum berhasil, kembali ke langkah terkait sebelum melanjutkan.

- ☐ **M1 L1**
Tabel anggaran modal yang terperinci dan proyeksi laba harian.
- ☐ **M1 L2**
Data jumlah pejalan kaki per 20 menit di dua lokasi berbeda.
- ☐ **M2 L1**
Area kerja bebas debu dan peralatan siap pakai dalam kondisi higienis.
- ☐ **M2 L2**
Penjual memenuhi standar kebersihan dasar untuk menangani makanan.
- ☐ **M2 L3**
Bahan baku tersimpan aman dari kontaminasi silang dan hama.
- ☐ **M3 L1**
Daftar belanja peralatan dengan total biaya Rp 2.000.000.
- ☐ **M3 L2**
Daftar supplier terpilih dengan harga per unit yang kompetitif.
- ☐ **M3 L3**
Laporan penggunaan modal awal yang sesuai dengan studi kasus.
- ☐ **M4 L1**
Rasa teh yang seimbang antara sepat, manis, dan aroma melati yang khas.
- ☐ **M4 L2**
Kecepatan penyajian yang stabil dan tampilan cup yang rapi.
- ☐ **M4 L3**
Data HPP yang akurat dan sesuai dengan target studi kasus.
- ☐ **M5 L1**
Tersedianya catatan fisik yang menunjukkan sisa stok real-time.
- ☐ **M5 L2**
Bahan baku lama selalu digunakan lebih dulu untuk mencegah kerusakan.
- ☐ **M5 L3**
Bahan baku tetap higienis dan tidak menggumpal atau berbau apek.
- ☐ **M6 L1**
Tersedianya papan harga yang informatif dan menarik perhatian calon pembeli.
- ☐ **M6 L2**
Habisnya 50 cup dalam waktu operasional untuk membangun antrean awal.
- ☐ **M6 L3**
Adanya interaksi atau pertanyaan dari warga sekitar mengenai lokasi atau ketersediaan stok.

M7 L1

Buku kas harian terisi lengkap dengan selisih saldo yang nol (balance).

M7 L2

Mengetahui laba bersih harian secara akurat (Simulasi: $\text{Rp}150.000 - \text{Rp}75.000 - \text{Rp}16.667 = \text{Rp}58.333$).

M7 L3

Data stok fisik sesuai dengan catatan penggunaan bahan baku.

M8 L1

Laporan laba rugi sederhana bulanan.

M8 L2

Identifikasi kesenjangan antara target dan realisasi.

M8 L3

Daftar rencana aksi untuk bulan berikutnya.



SELESAI PRAKTIK!

Terus belajar, coba, dan evaluasi hasilnya.

Sini Baca

Berita Cepat, Akurat, dan Terpercaya

<https://sinibaca.com/>

Panduan disusun dengan bantuan AI; editor perlu memeriksa versi dan hasil langkah.