

BAB III

PERENCANAAN PRODUK DAN OPERASIONAL

3.1 Deskripsi Produk Kuliner

Produk utama dari Nasi Campur Almaz adalah paket *nasi campur khas Indonesia* yang terdiri dari nasi putih hangat, lauk utama (daging babi kecap, ayam suwir rica, atau telur balado), sambal rumahan, sayur oseng, dan kerupuk. Seluruh elemen disajikan dalam kemasan *takeaway box* ramah lingkungan yang praktis dan tetap menjaga estetika penyajian. Setiap hari disediakan 2–3 jenis lauk utama yang dapat dipilih langsung oleh pelanggan. Dengan demikian, pelanggan merasakan fleksibilitas dalam memilih menu sesuai selera. Menu dikembangkan melalui uji coba rasa, survei konsumen, dan penyesuaian harga bahan baku harian agar tetap kompetitif. Penekanan diberikan pada konsistensi rasa, visual yang menggugah selera, serta efisiensi produksi dalam ruang dapur mobil.

3.2 *Standard Recipe* dan SOP Produksi

Berikut adalah Standar Recipe dari Nasi Campur :

1. Standar Recipe Ayam Goreng

Bahan :

- a. Ayam dada 100 gr
- b. Ayam paha 100 gr
- c. Bumbu ayam goreng 1 sachet
- d. Bawang putih 5 pcs
- e. Garam 1 sdt
- f. Merica 1 sdt
- g. Minyak goreng 100 ml



Gambar 3.2.1

Cara Memasaknya :

1. Marinasi ayam dengan bumbu ayam goreng
2. Potong dan geprek bawang putih
3. Masukkan ke dalam ayam yang sudah di marinasi
4. Marinasi selama kurang lebih 1 jam
5. Panaskan minyak goreng

6. Goreng ayam yang sudah dimarinasi
7. Ayam goreng siap disajikan

2. *Standar Recipe* Ayam Kecap

Bahan :

- a. Ayam dada 100 gr
- b. Ayam paha 100 gr
- c. Kecap manis 50 ml
- d. Saos tiram 50 ml
- e. Bawang Bombay ½ pc
- f. Bawang putih 5 pc
- g. Cabe merah besar 1 pc
- h. Garam 1 sdt
- i. Merica 1 sdt
- j. Totole 1 sdt
- k. Royco ayam 1 sdt
- l. Minyak goreng 1 sdm
- m. Telur 4 pcs
- n. Tahu 4 pcs



Gambar 3.2.2

Cara Memasaknya :

1. Marinasi ayam dengan kecap manis dan saos tiram
2. Potong bawang Bombay menjadi potongan slice
3. Kupas bawang putih dan potong cincang
4. Panaskan minyak dan oseng bawang Bombay dan bawang putih sampai kecoklatan
5. Rebus air sampai mendidih dan masukan telur sampai matang
6. Kupas telur yang sudah direbus
7. Masukan ayam yang sudah di marinasi ke dalam minyak
8. Aduk” sampai matang
9. Tambahkan air
10. Masukan telur dan tahu dan potongan cabe besar
11. Aduk sampai matang

12. Ayam kecap siap disajikan

3. *Standar Recipe Ayam Balado*

Bahan :

- a. Ayam dada 100 gr
- b. Ayam paha 100 gr
- c. Bumbu balado 1 sachet
- d. Garam 1 sdt
- e. Merica 1 sdt
- f. Totole 1 sdt
- g. Royco ayam 1 sdt
- h. Minyak 1 sdm
- i. Telur 4 pcs
- j. Tahu 4 pcs



Gambar 3.2.3

Cara Memasaknya:

1. Rebus air sampai matang
2. Masukkan telur dan rebus telur sampai matang
3. Kupas telur
4. Marinasi ayam dengan bumbu balado
5. Masak ayam dengan sedikit minyak
6. Tambahkan air
7. Seasoning dengan garam, merica, totole, royco ayam
8. Masukkan tahu dan telur Masak sampai matang
9. Ayam balado siap disajikan

4. *Standar Recipe Usus Goreng*

Bahan :

- a. Usus ayam 250 gr
- b. Daun salam 3 pcs
- c. Daun jeruk 3 pcs
- d. Kecap manis 50 ml
- e. Saos tiram 50 ml
- f. Garam 1 sdt

- g. Merica 1 sdt
- h. Totole 1 sdt
- i. Royco ayam 1 sdt

Cara Memasaknya :

1. Panaskan air sampai mendidih
2. Cuci bersih usus ayam dan masukan ke dalam air yang sudah mendidih
3. Masukan daun salam dan daun jeruk ke dalam air rebusan usus
4. Rebus kurang lebih 15 menit agar bau amis dari usus hilang
5. Angkat usus dan tiriskan
6. Panaskan minyak dan aduk usus ayam
7. Tambahkan saos tiram dan kecap manis dan sedikit air
8. Seasoning dengan garam, merica, totole, royco ayam
9. Aduk usus ayam sampai matang
10. Usus oseng siap disajikan

5. Standar Recipe Telur Dadar

Bahan :

- a. Telur 4 pcs
- b. Daun bawang 1 pcs
- c. Garam 1 sdt
- d. Merica ½ sdt
- e. Totole 1 sdt
- f. Minyak goreng 1 sdm



Gambar 3.2.4

Cara Memasaknya :

1. Potong slice kecil daun bawang
2. Pecahkan telur ayam
3. Masukan garam, merica, totole dan daun bawang
4. Aduk sampai rata
5. Panaskan minyak dan goreng telur sampai matang
6. Potong telur ayam menjadi 6 bagian
7. Telur dadar siap disajikan

6. *Standar Recipe Sayuran*

Bahan :

- a. Sawi hijau 1 ikat
- b. Sawi putih 1 pc
- c. Kecambah 250 gr
- d. Cabe rawit 3 pcs
- e. Bawang putih 5 pcs
- f. Minyak goreng 1 sdm
- g. Garam 1 sdt
- h. Merica 1 sdt
- i. Totole 1 sdt



Gambar 3.2.5

Cara Memasaknya :

1. Cuci bersih semua sayuran
2. Potong sayuran menjadi kecil kecil
3. Kupas bawang putih dan potong cincang
4. Panaskan minyak dan masukan bawang putih
5. Masukan sayuran
6. Tambahkan sedikit air
7. Masukan irisan cabe rawit
8. Seasoning dengan garam, merica, totole
9. Masak sampai matang
10. Oseng sayur siap disajikan

7. *Standar Recipe Sambal Matah*

Bahan :

- a. Cabe rawit 15 pcs
- b. Bawang merah 10 pcs
- c. Sereh 1 pc
- d. Daun jeruk 2 pcs
- e. Minyak goreng 1 sdm
- f. Garam 1 sdt
- g. Merica 1 sdt

h. Totole 1 sdt

Cara Memasaknya :

1. Potong cabe rawit menjadi potongan slice
2. Potong bawang merah menjadi potongan slice
3. Geprek sereh
4. Potong daun jeruk menjadi tipis
5. Panaskan minyak goreng
6. Masukkan semua bahan ke dalam wadah dan tambahkan minyak panas 2 sdm
7. Tambahkan garam, merica, totole dan aduk sampai rata
8. Sambal matah siap disajikan

8. Standar Recipe Sambal Goreng

Bahan :

- a. Cabe rawit 15 pcs
- b. Cabe besar 5 pcs
- c. Bawang putih 5 pcs
- d. Bawang merah 5 pcs
- e. Tomat merah besar 1 pcs
- f. Daun jeruk 2 pcs
- g. Minyak goreng 4 sdm
- h. Garam 1 sdt
- i. Merica 1 sdt
- j. Totole 1 sdt



Gambar 3.2.6

Cara Memasaknya :

1. Masukkan semua bahan ke dalam blender
2. Tambahkan minyak goreng 4 sdm
3. Blender semua bahan hingga rata
4. Panaskan wajan
5. Masukkan semua bahan kedalam wajan dan goreng sampai matang
6. Seasoning dengan garam, merica, totole
7. Aduk sampai rata

8. Sambal goreng siap disajikan

9. **Standar Recipe Sambal Bawang**

Bahan :

- a. Cabe rawit 15 pcs
- b. Bawang putih 10 pcs
- c. Garam 1 sdt
- d. Merica 1 sdt
- e. Totole 1 sdt
- f. Minyak goreng 3 sdm

Cara Memasaknya :

1. Masukkan cabe ke dalam ulekan
2. Kupas bawang putih dan masukan kedalam ulekan
3. Panaskan minyak goreng
4. Tambahkan minyak goreng 4 sdm
5. Seasoning dengan garam, merica, totole
6. Ulek sampai rata
7. Sambal bawang siap disajikan

Catatan :

1. Semua proses produksi mengikuti SOP Protokol kebersihan dan sanitasi
2. Estimasi waktu produksi per porsi: ± 10 menit
3. Penerapan SOP penting untuk menjaga efisiensi dalam ruang dapur terbatas seperti *food truck* (Setyawan & Pertiwi, 2023).

3.3 Desain Layout Mobil (Food Truck)

Sebagai mobil SUV, mobil Wuling Almaz dimodifikasi dengan layout efisien:

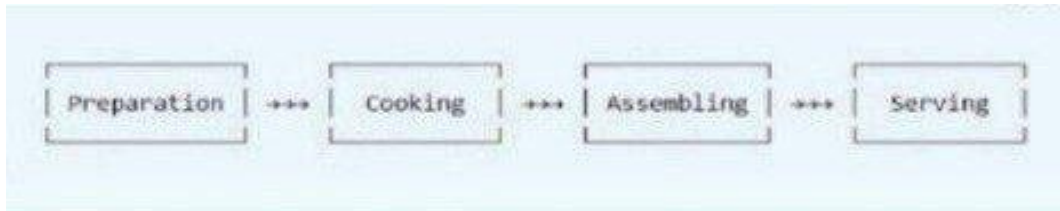
1. Area Dapur: kompor portable, lemari pendingin, wadah bahan siap saji
2. Area Penyajian: meja lipat, rak saus & alat makan, cash drawer
3. Area Display: menu digital, LED sign di sisi mobil



Gambar 3.1 Layout Mobil Almaz

Catatan :

Prinsip alur kerja yang digunakan adalah *one-way linear flow* (*Preparation* → *Cooking* → *Assembling* → *Serving*), meminimalkan kontaminasi dan mempercepat waktu pelayanan (Wahyuni & Darmawan, 2021).



Gambar 3.2 Denah *One Way Linear Flow*

3.4 Manajemen Kebersihan dan Sanitasi

Operasional food truck Nasi Campur Almaz mengikuti standar HACCP (Codex Alimentarius, 2020) yang meliputi:

1. Pemisahan bahan mentah dan matang
2. Pendinginan lauk sisa harian maksimal 2 jam setelah penyajian
3. Cuci tangan wajib, penggunaan sarung tangan dan celemek
4. Pembersihan harian bagian interior food truck, termasuk permukaan kerja, alat masak, dan pendingin
5. Sanitasi menjadi salah satu kunci dalam menjaga reputasi dan kelangsungan usaha kuliner bergerak (Laita, 2025).

3.5 Penjadwalan dan Operasional Harian

Operasional dilakukan oleh Tim yang terdiri dari dua orang, dengan pembagian tugas sebagai berikut:

1. Anggota 1 (Chef & Logistik): Belanja, produksi, pengemasan
2. Anggota 2 (Marketing & Service): Pelayanan pelanggan, kasir, media sosial

Sedangkan Jadwal Operasional Harian, sebagai berikut :

1. Pukul 07.00–09.00: Persiapan & loading bahan
2. Pukul 10.00–14.00: Berjualan di titik strategis
3. Pukul 14.00–15.00: Penutupan dan evaluasi

Lokasi penjualan akan berganti setiap 2–3 hari, mengacu pada traffic penjualan.

Evaluasi mingguan dilakukan untuk menyesuaikan strategi lokasi dan produk.