SERI PANDUAN PROMPT

15 CLAUDE SHORTCUTS

untuk BISNIS KULINER Lebih Untung & Efisien

Edisi Peran: Pemilik Bisnis Kuliner

Kategori: Kuliner & F&B

Diadaptasi dari berbagai sumber

DAFTAR ISI

15 Shortcut Pemilik Bisnis Kuliner

01 HPP MENU CALCULATION [menu]hal. 6
02 MENU PRICING STRATEGY [menu baru]hal. 11
03 FOOD WASTE ANALYSIS [data sisa bahan]hal. 16
04 ULASAN PELANGGAN RESPONSE [ulasan]hal. 21
05 PROMO CAMPAIGN IDEA [tujuan promo]hal. 26
06 STOK BAHAN BAKU FORECAST [data penjualan]hal. 31
07 SUPPLIER NEGOTIATION PREP [bahan/supplier]hal. 36
08 JADWAL SHIFT KARYAWAN [jumlah staff]hal. 41
09 BEP CALCULATION EXPLAIN [data biaya]hal. 46
10 MENU BARU IDEA GENERATOR [tren/bahan]hal. 51
11 KEBERSIHAN & HYGIENE CHECKLIST [jenis dapur]hal. 56
12 LAPORAN PENJUALAN HARIAN SUMMARY [data harian]hal. 61
13 STRATEGI ONLINE DELIVERY [platform]hal. 66
14 KOMPLAIN PELANGGAN HANDLING [situasi komplain]hal. 71
15 RENCANA EKSPANSI CABANG [data performa]hal. 76

SHORTCUT #2 — MENU PRICING STRATEGY

Tips Memaksimalkan Hasil

- Bandingkan harga berdasarkan value yang ditawarkan, bukan sekadar menyamakan dengan kompetitor
- Gunakan deskripsi menu untuk menegaskan alasan harga lebih tinggi jika memang lebih premium
- Uji harga baru dalam skala kecil dulu sebelum diterapkan permanen ke seluruh menu

Kesalahan yang Harus Dihindari

- Menetapkan harga sama persis dengan kompetitor tanpa mempertimbangkan perbedaan value
- Menaikkan harga signifikan tanpa mengkomunikasikan alasan atau perbedaan produk ke pelanggan
- Mengabaikan riset harga kompetitor sekitar sama sekali, sehingga harga terasa asing bagi pasar

SHORTCUT PEMILIK BISNIS KULINER — #5 DARI 15

#5 PROMO CAMPAIGN IDEA *[tujuan promo]*

Rancang ide promo yang sesuai tujuan tanpa asal diskon dan menggerus margin

📌 **PROMPT SIAP PAKAI**

```
PROMO CAMPAIGN IDEA untuk tujuan: [deskripsikan tujuan promo, misalnya jam sepi, menu baru, atau hari besar]

Berikan ide promo untuk tujuan ini beserta mekanisme yang jelas dan estimasi dampaknya terhadap margin, bukan sekadar diskon persentase besar.
```

Cara Pakai dalam 3 Langkah

- Salin prompt di atas, ganti bagian dalam kurung siku dengan konteksmu sendiri.
- Tempel ke Claude bersama dokumen atau data pendukung bila diperlukan.
- Baca hasilnya secara kritis — gunakan sebagai draft cerdas, bukan jawaban final tanpa verifikasi.

SHORTCUT #11 — KEBERSIHAN & HYGIENE CHECKLIST

Contoh Praktik

Berikut simulasi bagaimana shortcut ini bekerja pada situasi nyata, supaya kamu punya gambaran konkret sebelum mencobanya sendiri.

✍️ INPUT YANG DIKIRIM

KEBERSIHAN & HYGIENE CHECKLIST untuk dapur: dapur rumahan skala kecil untuk usaha katering dan pesanan online

🤖 GAMBARAN HASIL DARI CLAUDE

1) Cuci tangan dengan sabun sebelum mulai memasak dan setelah menyentuh bahan mentah. 2) Bersihkan area meja kerja dan talenan sebelum dan sesudah digunakan, pisahkan talenan untuk bahan mentah dan matang. 3) Periksa suhu penyimpanan bahan segar di kulkas secara berkala. 4) Cuci peralatan masak segera setelah digunakan, jangan menumpuk piring kotor. 5) Buang sampah dapur secara rutin dan jangan biarkan menumpuk di area masak. 6) Pastikan staf mengenakan pakaian bersih dan menutup rambut saat memasak.

Catatan: contoh output di atas adalah ilustrasi gaya jawaban, bukan kutipan tetap — hasil sesungguhnya akan menyesuaikan data dan konteks yang kamu berikan.