

**RENCANA BISNIS
KEDAI KOPI
“LOVE YOUR BROTHER”**

TECHNOPRENEURSHIP DIGITAL CONTENT

Supangat, M.Kom., ITIL., COBIT.



Oleh:

Daylendra Napradipaka

(1151800037)

**PROGRAM STUDI ILMU KOMUNIKASI
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
UNIVERSITAS 17 AGUSTUS 1945 SURABAYA**

2021

KATA PENGANTAR

Puji syukur terhadap kehadiran Tuhan yang maha Esa atas rahmat-Nya, saya dapat menyelesaikan makalah ini dengan lancar. Dalam penulisan makalah ini penulis berusaha sesuai dengan kemampuan serta bantuan dari beberapa pihak untuk menyelesaikan penulisan makalah ini. Saya juga menyadari tanpa adanya bimbingan dari dosen tentunya makalah ini tidak dapat terselesaikan dengan sempurna walaupun masih ada kekurangan-kekurangan yang perlu diperbaiki kembali.

Penulis berharap semoga makalah ini dapat bermanfaat bagi pembaca dan dapat menambah ilmu pengetahuan serta wawasan pembaca. Terakhir kata, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari pembaca demi kesempurnaan penulisan makalah UAS matakuliah Technopreneurship Digital Online kedepannya.

RINGKASAN

Latar Belakang Usaha

Akhir-akhir ini bisnis dibidang *food and beverages* sangat marak dan diminati oleh banyak orang, terutama pada kalangan muda hingga dewasa. Kopi menjadi salah satu sajian minuman yang populer. Hampir semua kedai kopi selalu menyajikan menu minuman kopi susu. Dengan harga yang bisa dibilang terjangkau dan banyak sekali variannya, yang membuat peminat kopi susu banyak sekali.

Pada dasarnya kopi merupakan minuman hasil seduhan dari biji kopi yang telah melalui proses *roasting* dan dihaluskan menjadi bubuk. Jenis biji kopi yang beredar secara luas di masyarakat adalah arabika, robusta, dan liberika. Tentunya dalam proses penyajian kopi ini memiliki beberapa metode penyeduhan kopi, untuk proses penyeduhan manual ada *french press*, *aeropress*, *cold brew*, dan *drip method*. Sedangkan proses penyeduhan kopi yang sering digunakan pada kedai kopi lokal adalah menggunakan *espresso machine*, dimana durasi penyeduhan dapat dikatakan lebih cepat dan memang digunakan untuk menyajikan kopi susu.

Meskipun terdapat banyak sekali kedai-kedai kopi yang menyajikan menu ini, maka ada suatu pembeda dan keunikan dari sebuah terobosan baru yang hendak disajikan. Maka dari itu, terobosan yang diajukan oleh penulis adalah dengan menggabungkan seduhan kopi dengan sirup berbahan buah-buahan yang biasa disebut *mixology*.

Love Your Brother adalah sebuah Brand atau Merk dari si-penjual sajian kopi tersebut yang sudah berdiri sejak April tahun 2020 silam, hingga saat ini masih tetap terjalani bisnisnya dibidang *beverages*. Selain berjualan secara langsung di kedainya yaitu dengan konsep halaman belakang rumah yang disulap dan dioptimalkan menjadi sebuah kedai kecil, *homie*, menjadikan suasana kedai kopi Love Your Brother semakin intim saat menikmati seduhan kopinnya.

Love Your Brother memiliki keunikan dalam hal *service*-nya, sebelum kita dapat berkunjung ke kedai, kita harus reservasi melalui *direct message Instagram* Love Your Brother, setelah melakukan reservasi, tamu (sebutan dari *customer* oleh pemilik kedai) akan mengabari pemilik kedai via *direct message* lalu pemilik kedai akan menjemput tamu didepan pintu rumah selain itu juga kapasitas kedai kopi ini maksimal 10 orang.

DESKRIPSI PERUSAHAAN

Bidang Usaha : Kuliner

Jenis Produk : Minuman

Nama Perusahaan : Love Your Brother

Alamat Perusahaan : Jl. Gubeng Airlangga VI No.21C

Slogan Perusahaan : *“blended with love, serving for legends.”*

Visi dan Misi :

Visi:

Menjadikan sebuah bisnis kuliner yang terus berkembang dibidang perkopian dengan menyajikan cita dan rasa yang dapat dinikmati oleh konsumen.

Misi:

Menyampaikan pesan *roastery* melalui *brewer* kepada *customer*, Selalu mengoptimalkan segala usaha yang dapat dilakukan

BARANG DAN JASA YANG DI PRODUKSI

Love Your Brother menyeduh biji kopi dari beberapa *roastery* dari semua lokasi di Indonesia yang menjadikan daya tarik bagi konsumen serta beberapa cerita-cerita perjalanan pemilik kedai yang dapat menjadikan keunikan dari kedai kopi Love Your Brother. Pengombinasian biji kopi yang telah digiling bersama sirup berbahan dasar buah-buahan yang biasa disebut *mixology* menjadikan sebuah sajian minuman dengan cita rasa yang baru dan unik.

ANALISIS ASPEK PASAR

PROMOSI

Love Your Brother memberikan beberapa promosi yang beragam di antara lain:

1. Dengan mempromosikan beberapa kisah unik dalam penjualan via sosial media yang dilandaskan cerita pengalaman pribadi pemilik (soft selling) menjadikan daya tarik yang besar bagi konsumen
2. Servis yang lebih intim antara penyeduh (brewer) dengan tamu (customer), daya interaksi yang bisa dibilang sering menjadikan tamu semakin loyal dengan kedai

SASARAN PASAR

Segmen pasar Love Your Brother merupakan sajian minuman kopi filter yang dapat dinikmati oleh semua kalangan mulai dari yang muda hingga tua. Karena kedai kopi Love Your Brother selalu mengoptimalkan dan menjaga kualitas seduhan kopinya.

RENCANA STRATEGI PEMASARAN

Kedai Kopi Love Your Brother menggunakan analisis SWOT supaya mengetahui traffic pasar bisnis yang sedang diminati, di antara lainnya:

1. Strength
 - a. Kualitas produk kopi terjamin
 - b. Harga yang terjangkau
 - c. Pengoptimalan seduhan demi kenyamanan tamu

2. Weakness

- a. Bisnis dapat ditiru oleh semua orang
- b. Jarang orang tahu jika kedai kopi ini ada
- c. Tidak semua orang menyukai kopi

3. Opportunity

- a. Jam operasional buka lebih malam mulai pukul 18:00 - 01:00 karena kedai buka di rumah
- b. Masih sedikit yang memiliki servis pelayanan seperti kedai kopi Love Your Brother

4. Threats

- a. Menciptakan peluang-peluang baru bagi pesaing
- b. Menginspirasi pendatang untuk melakukan hal yang sama

ANALISIS ASPEK TEKNIK

LOKASI

Lokasi kedai kopi berada di perkampungan Jalan Gubeng Airlangga VI No.21 C, Kecamatan Gubeng, Kelurahan Airlangga, Kota Surabaya. Memilih lokasi tersebut karena merupakan rumah sendiri dan dapat dibidang strategis karena dekat dengan ruang lingkup kampus UNAIR B Surabaya dan lokasi juga berada di tengah kota dan sering dikunjungi oleh orang-orang

SKALA PRODUKSI

PROSES PRODUKSI	BAHAN BAKU	TEKNOLOGI
Pembuatan Sirup	Sirup buah dan resep rahasia	Manual
Proses sangrai biji kopi dari roastery lokal	Biji kopi lokal/impor pilihan	Mesin dari Roastery
Proses penyeduhan dan pembuatan <i>mixology</i>	Server, Dripper, Kettle, Kompor, LPG	Manual

PEMILIHAN MESIN

Love Your Brother merupakan bisnis usaha yang bergerak di bidang *food and beverages* dengan varian rasa yang unik dan menggunakan media offline dalam proses penjualannya. Media offline merupakan proses penjualan yang dilakukan oleh pemilik kedai bertemu langsung dengan pelanggan yaitu berkunjung ke kedai kopi. Dimana pelanggan dapat menikmati seduhan kopi beserta menu-menu lainnya di kedai secara langsung.

ANALISIS ASPEK MANAJEMEN

1. Fasilitas

Menyediakan tempat yang sudah dioptimalkan secara maksimal supaya membuat pelanggan merasa nyaman dan bisa menikmati sajian yang ditawarkan.

2. Pengendalian

Love Your Brother setiap 2 minggu menyediakan stock biji kopi sebanyak 3 pack berbobot 100gr beserta filter kopi untuk proses penyeduhan kopi manual dengan harapan dalam 1 minggu 1-2 pack biji kopi dapat terjual dengan maksimal.

3. Pengembangan Produk

Untuk saat ini kedai kopi Love Your Brother selalu menyesuaikan dan tidak selalu sama dalam penyetakan biji kopinya setiap 2 minggu kami selalu mengganti varian biji kopi dengan rasa dan karakteristik yang berbeda-beda supaya pelanggan dapat merasakan hal-hal baru.

4. Kontrol Keuangan

Kedai kopi selalu menyediakan mata uang kecil supaya pembayaran dapat dipermudah selain itu kami juga menyediakan pembayaran via mobile banking bagi pelanggan yang tidak mempunyai uang fisik. Selalu menghitung pemasukan dan mengumpulkan uang hasil penjualan untuk disisihkan supaya dapat berinvestasi untuk kebutuhan kedai kedepannya.

ASPEK FINANSIAL

Perhitungan keuangan yang selalu dilakukan secara rutin sangat mempengaruhi perkembangan kedai kopi yang sedang dijalani. Tanpa melupakan kebersihan dan kualitas biji kopi yang nantinya disajikan juga mempengaruhi citra kedai kopi. Karena dengan selalu menjaga kualitas nantinya bakal meningkatkan finansial keuangan yang tinggi.

MODAL TETAP

Nama Barang	Harga Barang	Jumlah Barang	Total
Meja Bar Kayu	Rp 1.300.000	1 Unit	Rp 1.300.000
Gelas Kaca	Rp 30.000	10 Unit	Rp 300.000
Server	Rp 145.000	2 Unit	Rp 290.000
Dripper	Rp 55.000	2 Unit	Rp 110.000
Kettle	Rp 150.000	2 Unit	Rp 300.000
Kompore	Rp 140.000	1 Unit	Rp 140.000
Timbangan	Rp 100.000	1 Unit	Rp 100.000
TOTAL			Rp 2.540.000

KESIMPULAN

Perlunya wawasan sebelum ingin mendirikan sebuah usaha dibidang apapun dan mengatur keuangan supaya dapat tercapai tujuan kita dalam pendirian suatu usaha. Dibutuhkan adanya kerja keras dan doa merupakan dua hal terpenting serta selalu optimis menghadapi perjalanan usaha.

Berdasarkan analisis yang didapat, wawasan dibutuhkan bagi Mahasiswa dalam mencoba mendirikan sebuah usaha bisnis dalam bidang apapun, karena pendidikan tidak hanya teori saja melainkan melakukan hal tersebut secara langsung atau praktek usaha. Tanpa melupakan beberapa aspek penting yaitu, memproduksi, mengemas, mengelola, memasarkan produk atau jasa yang kita dirikan hingga sukses sesuai dengan visi misi usaha bisnis.

DAFTAR PUSTAKA

- OKTAVIA, RINDI. 2021. "Strategi Digital Content Marketing Pada Brand Royco Melalui Website." [http://repository.untag-sby.ac.id/7434/1/RINDI OKTAVIA_1151700173_TECHNOPRENEURSHIP_A_UAS.pdf](http://repository.untag-sby.ac.id/7434/1/RINDI_OKTAVIA_1151700173_TECHNOPRENEURSHIP_A_UAS.pdf).
- Reyhan Apriathama. 2021. "9 Tips Sukses Usaha Warung Kopi Di Rumah, Modal Kecil Cuan Besar! | Rumah123.com." August 30, 2021. <https://artikel.rumah123.com/9-tips-sukses-usaha-warung-kopi-di-rumah-modal-kecil-cuan-besar-60581>.

74%
Unique Content

26%
Plagiarized content

✓ COMPLETED

100%

Sentence wise results

Matched URLs

Generate Plagiarism Report

Plagiarized	JUDUL ARTIKEL TECHNOPRENEURSHIP DIGITAL CONTENT Supangat, M. Kom., ITIL., COBIT.	Compare
unique	Oleh: Daylendra Napradipaka (1151800037) PROGRAM STUDI ILMU KOMUNIKASI FAKULTAS	
unique	17 AGUSTUS 1945 SURABAYA 2021 KATA PENGANTAR Puji syukur terhadap kehadiran Tuhan y....	
unique	dapat menyelesaikan makalah ini dengan lancar.	
unique	Dalam penulisan makalah ini penulis berusaha sesuai dengan kemampuan serta bantuan	
unique	Saya juga menyadari tanpa adanya bimbingan dari dosen tentunya makalah ini tidak d....	
Plagiarized	kembali.	Compare
unique	Penulis berharap semoga makalah ini dapat bermanfaat bagi pembaca dan dapat menamba....	
unique	Terakhir kata, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari pembaca d....	
Plagiarized	kedepannya.	Compare
unique	RINGKASAN Latar Belakang Usaha Akhir-akhir ini bisnis dibidang food and beverages s....	
unique	Kopi menjadi salah satu sajian minuman yang populer.	
unique	Hampir semua kedai kopi selalu menyajikan menu minuman kopi susu.	
unique	Dengan harga yang bisa dibilang terjangkau dan banyak sekali variannya, yang membua....	
unique	Pada dasarnya kopi merupakan minuman hasil seduhan dari biji kopi yang telah melalu...	
unique	Jenis biji kopi yang beredar secara luas di masyarakat adalah arabika, robusta, dan....	
unique	Tentunya dalam proses penyajian kopi ini memiliki beberapa metode penyeduhan kopi....	
Plagiarized	method.	Compare
unique	Sedangkan proses penyeduhan kopi yang sering digunakan pada kedai kopi lokal adala....	
unique	machine, dimana durasi penyeduhan dapat dikatakan lebih cepat dan memang digunakan	

Keywords Words Density

1- word	2- words	3- words
yang		3.61%
kopi		3.61%
kedai		2.18%
akan		1.81%
dengan		1.51%