



Artikel Laporan Magang

Penerapan Efisiensi Operasional dalam Proses Produksi Minuman di *Coffeshop* Kalabumi

Habibullah Alfitrah^{a)}

Department of Management, Faculty of Business and Economics
Universitas Islam Indonesia, Sleman, Special Region of Yogyakarta
Indonesia

^{a)}Corresponding author: 18311431@students.uii.ac.id

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan untuk memahami secara mendalam bagaimana efisiensi operasional diterapkan dalam proses produksi minuman di *Coffeshop* Kalabumi, sebuah usaha kedai kopi yang sedang berkembang di tengah persaingan industri *food and beverage* yang kompetitif. Efisiensi operasional merupakan suatu pendekatan yang bertujuan untuk mengoptimalkan sumber daya, waktu, dan tenaga kerja guna mencapai produktivitas yang maksimal dengan tetap mempertahankan kualitas layanan. Penelitian ini dilakukan menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif, dengan metode studi kasus pada Kalabumi selama periode magang berlangsung. Pengumpulan data dilakukan dengan teknik observasi partisipatif, wawancara semi-terstruktur terhadap informan kunci seperti manajer operasional, barista senior, serta dokumentasi berupa SOP produksi, *layout* area kerja, dan data *spreadsheet* stok bahan baku. Peneliti juga secara langsung terlibat dalam kegiatan operasional selama masa magang, yang memungkinkan adanya pemahaman kontekstual yang mendalam terhadap dinamika kerja harian. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Kalabumi telah menginisiasi beberapa langkah efisiensi, seperti penerapan prosedur kerja standar, pemanfaatan *spreadsheet* untuk mencatat kebutuhan bahan baku, serta pembagian shift kerja yang disesuaikan dengan jam operasional. Namun, efisiensi belum berjalan optimal karena masih terdapat berbagai kendala, seperti tidak adanya pelatihan formal bagi karyawan baru, tata letak ruang kerja yang belum ergonomis, keterbatasan penggunaan teknologi digital, serta kurangnya evaluasi performa kerja yang terstruktur.

Kata Kunci: efisiensi operasional, *coffee shop*, pendekatan kualitatif, studi kasus, proses produksi, Kalabumi

PENDAHULUAN

Masyarakat masa kini seringkali melewati sejumlah permasalahan juga memerlukan tempat yang dapat menghilangkan penat guna santai bersama teman maupun sendirian (Mimoun dan Gruen, 2021). Pekanbaru tidak mempunyai banyak tempat wisata, terutama wisata alam, fenomena tersebut bisa menjadi pemanfaatan selaku peluang bisnis untuk sejumlah pebisnis



guna memberi kesenangan warga sekitar. Fenomena masa kini sebagai tempat nongkrong jadi perihal yang dibutuhkan mencakup untuk pekerja kantoran maupun anak muda. Tempat tongkrongan bisa bermanfaat secara beragam untuk pengunjung (Mimoun dan Gruen, 2021). Dalam satu dekade terakhir, salah satu tempat tongkrongan yakni *coffeshop* di Indonesia terjadi pertumbuhan dengan signifikan. Salah satu coffee shop yang berada di Pekanbaru yakni Kalabumi.

PT Kala Bumi Tetap Membumi merupakan perusahaan yang memiliki usaha *coffeshop* yang menawarkan minuman dan makanan tetapi fokus ke minuman berbahan dasar kopi kekinian dengan nuansa industrial modern yang berdiri di kota Pekanbaru, Riau. Mulai berdiri sejak tahun 2020 bulan November disaat pandemi COVID-19 sedang terjadi. Peminat dari pebisnis diluar daerah Pekanbaru pun sering berdatangan hingga membuat Kala Bumi memutuskan untuk menjadikan Kala Bumi sebagai perusahaan berbadan hukum (Perseroan Terbatas) mulai dari November 2021. Saat ini PT Kala Bumi Tetap Membumi terdiri dari *owner*, 7 investor dan 10 karyawan dan terus mengembangkan inovasi di bidang *food and beverage* (Hermawan, 2023).

Konsumen masa kini, terutama generasi milenial dan Gen Z, memiliki preferensi yang sangat berbeda dibandingkan generasi sebelumnya. Mereka cenderung mencari tempat yang tak sekadar menyediakan produk bermutu, namun memberikan pengalaman secara menyenangkan. Elemen-elemen seperti estetika tempat, kenyamanan, akses Wi-Fi, keramahan pelayanan, serta kecepatan penyajian menjadi faktor penting dalam memilih *coffeshop*. Selain itu, konsumen kini menuntut pelayanan yang lebih efisien dan cepat. Dalam era serba instan, keterlambatan dalam penyajian minuman atau ketidakstabilan rasa dapat langsung berdampak pada penilaian konsumen di *platform digital*, seperti Google Review dan Instagram (Shin *et al.*, 2022). Oleh karena itu, efisiensi operasional menjadi sangat penting selaku usaha guna menjaga mutu layanan juga mempertahankan loyalitas konsumen. Namun, seiring meningkatnya jumlah pelanggan, tantangan juga muncul, terutama dalam menjaga konsistensi kualitas dan kecepatan pelayanan. Efisiensi operasional menjadi tantangan krusial yang harus dihadapi oleh manajemen Kala Bumi agar tidak hanya mempertahankan eksistensi, tetapi juga berkembang di tengah persaingan yang ketat.

Penelitian ini memiliki urgensi yang tinggi karena berkaitan langsung dengan keberlangsungan dan daya saing *coffeshop* dalam jangka panjang. Efisiensi operasional tidak hanya berdampak pada penurunan biaya dan peningkatan margin keuntungan, tetapi juga berpengaruh pada persepsi konsumen terhadap kualitas layanan. Sesuai dengan latar belakang yang sudah dijabarkan, rumusan masalah pada penelitian ini bisa dibuat rumusan seperti berikut:

1. Bagaimana kondisi efisiensi operasional dalam proses produksi minuman di coffeshop kalabumi?
2. Apa saja tantangan yang dihadapi coffeshop kalabumi dalam menerapkan efisiensi operasional pada produksi minuman?
3. Bagaimana penerapan efisiensi operasional dapat meningkatkan kualitas dan kecepatan produksi minuman di coffeshop kalabumi?

KAJIAN LITERATUR

Efisiensi Operasional

Menurut Hansen dan Mowen (2007), efisiensi operasional bisa diartikan selaku hubungan antara *output* (hasil produksi atau layanan) dengan *input* (sumber daya yang dipergunakan selayaknya waktu, bahan baku, juga tenaga kerja). Semakin besar hasil *output* dengan *input*

yang sama, maka semakin tinggi tingkat efisiensi. Dalam konteks industri jasa seperti *coffeshop*, efisiensi operasional mencakup berbagai aspek seperti pengelolaan bahan baku minuman, kecepatan pelayanan, pemanfaatan tenaga kerja, serta pengaturan alur kerja di dapur dan area layanan. Sebagai contoh, penggunaan sistem pemesanan digital, pelatihan staf secara berkala, dan penataan area kerja yang ergonomis bisa memberi bantuan dalam peningkatan efisiensi operasional dengan komprehensif. Dengan demikian, penting untuk setiap perusahaan guna melangsungkan evaluasi berkala pada kinerja operasionalnya dan menerapkan strategi-strategi peningkatan efisiensi yang sesuai dengan kondisi bisnisnya (Kinasih dan Albari, 2012).

Coffeshop

Menurut Kanal Info - Referensi (2017) kafe adalah tempat untuk bersantai dan berbincang-bincang di mana pengunjung dapat memesan minuman dan makanan. Seiring perkembangan zaman, *coffeshop* tidak hanya menjadi tempat untuk menikmati kopi, tetapi juga sebagai ruang sosial dan gaya hidup bagi masyarakat urban. Sejarah *coffeshop* dapat ditelusuri hingga abad ke-16 di Timur Tengah, yang kemudian menyebar ke Eropa dan seluruh dunia. Di Indonesia, budaya minum kopi telah menjadi bagian dari kehidupan sehari-hari, dengan berbagai varian kopi lokal yang terkenal, seperti kopi luwak dan kopi arabika dari berbagai daerah.

Keberadaan *coffeshop* dapat mempengaruhi motivasi belajar mahasiswa, menunjukkan peran pentingnya dalam mendukung aktivitas akademik. Selain itu, *coffeshop* juga berkontribusi terhadap perekonomian lokal dengan menciptakan lapangan kerja dan mendukung industri kopi nasional. Kemudian, Barista memainkan peran penting dalam menciptakan pengalaman positif bagi pelanggan melalui keterampilan dalam meracik kopi dan interaksi yang ramah. Selain itu, atmosfer toko yang menyenangkan dapat meningkatkan kepuasan dan loyalitas pelanggan. Alfiansyah dan Pamungkas (2024) menekankan bahwa peningkatan kualitas barista dan atmosfer toko dapat meningkatkan loyalitas pelanggan melalui kepuasan yang dirasakan

Manajemen Operasional dalam Industri Coffeshop

Menurut Parinduri *et al.* (2020), manajemen operasional mencakup berbagai aspek seperti perencanaan strategis, pengendalian kualitas, manajemen persediaan, dan pengelolaan sumber daya manusia, yang semuanya berkontribusi terhadap keberhasilan operasional perusahaan. Penelitian oleh Syahfrudin (2022) menganalisis strategi manajemen operasional pada beberapa *coffeshop* di Pekanbaru. Hasilnya menunjukkan bahwa penerapan strategi seperti inovasi menu, peningkatan kualitas layanan, dan efisiensi proses produksi berkontribusi positif terhadap kinerja operasional dan kepuasan pelanggan. Studi lain oleh Parinduri *et al.* (2020) menekankan pentingnya sistem antrean yang efisien dalam meningkatkan pelayanan di *coffeshop*. Dengan menerapkan sistem antrean yang terorganisir, *coffeshop* dapat mengurangi waktu tunggu pelanggan dan meningkatkan kepuasan mereka.

Pelatihan dan Pengembangan Karyawan

Pelatihan dan pengembangan karyawan merupakan dua aspek penting dalam manajemen sumber daya manusia yang bertujuan untuk meningkatkan kompetensi dan kinerja individu dalam organisasi. Pelatihan sendiri memiliki arti proses sistematis untuk mengajarkan karyawan keterampilan dasar yang diperlukan untuk melaksanakan pekerjaan secara efektif dan efisien. Kemudian, Pengembangan memiliki arti proses yang lebih luas dan berorientasi

jangka panjang, yang bertujuan untuk mempersiapkan karyawan menghadapi tanggung jawab yang lebih besar di masa depan (Sinambela, 2016; Prawirosentono dan Primasari, 2019).

Penelitian oleh Fitriyani, Isyanto dan Yani (2024) di Pojok *Caffe & Resto* menunjukkan bahwa pengembangan karyawan dilaksanakan berdasarkan kebutuhan karyawan dengan menggunakan dua metode yaitu instruksi dan mentoring. Evaluasi dilakukan secara sharing antara karyawan dan *owner*. Namun, terdapat beberapa hambatan seperti kurangnya biaya, kurangnya perhatian dari manajemen terhadap pengembangan karyawan, dan fasilitas yang kurang memadai.

Pemanfaatan Teknologi di *Coffeshop*

Pemanfaatan teknologi dalam operasional *coffeshop* mengacu pada integrasi perangkat keras dan perangkat lunak untuk meningkatkan efisiensi, kualitas layanan, dan kepuasan pelanggan. Teknologi berperan sebagai *enabler* dalam transformasi digital bisnis, memungkinkan *coffeshop* untuk beradaptasi dengan perubahan perilaku konsumen dan dinamika pasar yang kompetitif (Setiawan, 2018; Simbolon *et al.*, 2021).

Berbagai bentuk teknologi telah diadopsi oleh *coffeshop* untuk mendukung operasional dan strategi bisnis mereka seperti sistem informasi pemesanan berbasis web, digitalisasi menu dan *ordering*, aplikasi pencarian *coffeshop*, *financial technology*, serta pemasaran digital. Pemanfaatan teknologi dalam *coffeshop* memberikan berbagai dampak positif seperti efisiensi operasional, peningkatan pengalaman pelanggan, pengambilan keputusan berbasis data, serta peningkatan daya saing (Darmini dan Putra, 2009; Sagita, Yuliaty dan Fauzi, 2021).

Analisis Kinerja dan Perbaikan Berkelaanjutan

Analisis kinerja merupakan proses sistematis untuk mengevaluasi sejauh mana individu, tim, atau organisasi mencapai tujuan yang telah ditetapkan. Menurut Fudla *et al.* (2021), kinerja karyawan adalah tingkat pencapaian atau hasil kerja seseorang yang bersifat individual dan harus sesuai dengan tanggung jawab dalam kurun waktu yang ditentukan oleh perusahaan. Sedangkan, Perbaikan berkelanjutan adalah pendekatan manajemen yang berfokus pada peningkatan proses, produk, atau layanan secara terus-menerus melalui perubahan kecil yang berkesinambungan. Menurut SolveXia (2024), perbaikan berkelanjutan melibatkan identifikasi peluang untuk meningkatkan efisiensi dan efektivitas melalui penilaian proses saat ini dan implementasi perubahan secara bertahap.

Analisis kinerja dan perbaikan berkelanjutan saling berkaitan erat. Melalui analisis kinerja, organisasi dapat mengidentifikasi area yang memerlukan perbaikan. Selanjutnya, pendekatan perbaikan berkelanjutan digunakan untuk merancang dan mengimplementasikan perubahan yang diperlukan. Siklus PDCA, misalnya, digunakan untuk menguji dan mengevaluasi efektivitas perubahan yang dilakukan, sehingga memastikan bahwa perbaikan yang diterapkan benar-benar meningkatkan kinerja organisasi (Moen dan Norman, 2009; Chakraborty, 2016; SolveXia, 2024).

Model dan Teori Pendukung

Terdapat empat model yang menjadi penunjang dalam penelitian ini seperti *Total Quality Management*, *Just in Time*, *Lean Management*, serta *Six Sigma*. Menurut Ramlawati (2020), TQM adalah sistem manajemen yang menyeluruh dan terintegrasi yang digunakan untuk mencapai tujuan organisasi berdasarkan kualitas, dengan mengintegrasikan semua fungsi dan proses dalam organisasi. Dalam implementasinya di *coffeshop*, TQM mencakup beberapa aktivitas

seperti standarisasi prosedur, pelatihan karyawan, peningkatan kualitas layanan, serta monitoring dan evaluasi. Kemudian, Menurut Kumar dan Suresh (2007), *Just In Time* adalah pendekatan strategis dalam operasi yang bertujuan mengoptimalkan aliran material dan informasi secara tepat waktu, dalam jumlah yang tepat, dan dengan kualitas yang tepat.

Sistem JIT secara langsung berkontribusi terhadap efisiensi operasional karena mampu mengurangi biaya penyimpanan dan pemborosan bahan, meningkatkan rotasi stok sehingga bahan yang digunakan selalu segar, mengurangi waktu tunggu pelanggan karena proses produksi terstandar dan cepat. Selanjutnya, Menurut Womack dan Jones (2003), *lean management* mencakup prinsip-prinsip yang berorientasi pada peningkatan efisiensi operasional dengan cara menyederhanakan alur kerja, menghilangkan aktivitas yang tak memberi nilai tambah (*non-value-added activities*), juga meningkatkan kualitas produk juga layanan dengan cara berkelanjutan.

Penerapan *lean management* pada *coffeshop* memberikan berbagai manfaat langsung seperti peningkatan efisiensi operasional, penurunan biaya operasional, kepuasan pelanggan meningkat, peningkatan keterlibatan karyawan, serta fleksibilitas dan ketahanan bisnis. Kemudian, Berdasarkan pernyataan Gitlow, Melnyck dan Levine (2015), *Six Sigma* mempunyai tujuan guna meraih tingkat kesalahan yang sangat rendah, yakni 3,4 cacat per sejuta peluang (DPMO – *defects per million opportunities*). Dalam konteks *coffeshop*, *Six Sigma* diterapkan untuk mengoptimalkan konsistensi rasa, kecepatan pelayanan, akurasi pemesanan, dan pengendalian kualitas bahan baku. Penerapan *Six Sigma* dalam *coffeshop* memberi keuntungan seperti peningkatan kualitas produk, pengurangan kesalahan pemesanan, optimalisasi proses layanan, manajemen persediaan yang lebih baik, serta pengendalian biaya operasional.

METODE

Penelitian ini mempergunakan pendekatan kualitatif deskriptif beserta metode studi kasus, dengan tujuan guna memahami juga menggambarkan dengan mendalam penerapan efisiensi operasional dalam proses produksi minuman di *Coffeshop* Kalabumi. Subjek penelitian ini ialah proses operasional produksi minuman di Kalabumi, sedangkan informan dipilih secara *purposive*, yaitu mereka yang terlibat langsung dalam proses operasional dan memiliki pengetahuan mendalam terkait kegiatan produksi minuman.

Penulis mempergunakan sejumlah teknik pengumpulan data dalam pengumpulan sejumlah informasi serta sejumlah data untuk mendukung eksplorasi dalam kegiatan magang. Adapun berbagai metode yang dilangsungkan yakni seperti wawancara, observasi, juga dokumentasi. Tahapan analisis data penelitian ini diawali beserta penetapan fokus kegiatan magang juga berlanjut sampai laporan kegiatan magang selesai dibuat. Berdasarkan pernyataan Sugiyono (2022), analisis data kualitatif ialah tahapan sistematis guna mencari maupun menyusun data yang didapatkan melalui catatan lapangan, hasil wawancara, juga sumber yang lain, kemudian kedepannya mudah dipahami juga bisa diinformasikan terhadap orang lain. Tahapan ini mengaitkan pengorganisasian data, pembagian data jadi sejumlah unit, melangsungkan sintesa, pembentukan pola, pemilihan informasi penting guna dipelajari, beserta penyusunan simpulan yang bisa diungkapkan terhadap orang lain.

Sebelum digunakan, informasi yang diperoleh pada riset sebelumnya perlu diuji terlebih dahulu untuk memastikan keabsahannya. Sugiyono (2022) mengatakan bahwa metode triangulasi merupakan pendekatan dalam pengumpulan informasi dan sumber data yang telah didapatkan. Dengan menerapkan metode triangulasi dalam sebuah riset, periset

sebenarnya sedang mengumpulkan informasi dari berbagai sumber serta menguji keandalan informasi tersebut. Satori dan Komariah (2010) menyebutkan bahwa metode triangulasi data adalah upaya untuk memeriksa data melalui sejumlah sumber dengan mempergunakan waktu maupun metode yang beragam. Triangulasi juga digunakan guna memperkuat konsistensi melalui perpaduan metode yang beragam, selayaknya wawancara, pengamatan lapangan, maupun dengan mempergunakan metode serupa terhadap sejumlah informan pada rentang waktu tertentu.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Pelaksanaan Magang

Status penulis pada kegiatan magang ini merupakan selaku asisten *supervisor*, penelitian ini ditulis sesuai dengan pengalaman magang sepanjang 4(empat) bulan, semua yang tertulis dipenilitian ini juga berbagai data sesuai kebutuhan guna pemenuhan laporan magang, dilakukan penelitian melewati aktivitas beserta meninjau kondisi yang ada. Aktivitas magang dilangsungkan di kalabumi dengan lokasi Jl. Dr Susilo No. 6 yang berada di dalam ruangan dengan letak di *coffeshop*, aktivitas magang yang dilangsungkan penulis diberikan kesempatan guna ikut juga kontribusi pada sejumlah aktivitas yang tersedia. Aktivitas rutin yang dilangsungkan selayaknya membuat minuman, membuat konten beserta menganalisis prilaku pelanggan setiap harinya

Dalam proses pelaksanaan magang ini, penulis ikut berkontribusi dalam pelaksanaan operasional kafe terutama yang berkaitan dengan implementasi efisiensi operasional dalam proses produksi minuman. Peranan tersebut dijalankan dengan pendekatan partisipatif dan reflektif, di mana penulis turut menyelami dinamika operasional harian baik dari sisi teknis maupun manajerial. Sehingga, data yang dikumpulkan merupakan fakta yang sungguh terjadi di lokasi penelitian. Rutinitas yang penulis jalankan seperti terlibat dalam kegiatan seperti meracik minuman, membantu pengecekan stok bahan baku, mengikuti rapat mingguan tim, serta berinteraksi langsung dengan barista dan manajer operasional.

Kemudian, penulis mencatat dan mendokumentasikan setiap kejadian yang ditemukan dan menyimpan data-data yang berkaitan dengan penelitian. Adapun metode pendekatan informal yang dilangsungkan untuk mengumpulkan informasi secara faktual, seperti melalui percakapan ringan saat jeda kerja atau saat menyelesaikan tugas bersama. Interaksi ini membantu penulis menggali informasi kontekstual yang tidak selalu muncul dalam wawancara formal, seperti persepsi karyawan terhadap sistem kerja, motivasi kerja mereka, hingga kendala-kendala yang dirasakan dalam menjalankan prosedur operasional standar.

Selain observasi dan wawancara, penulis juga aktif dalam pengumpulan data dokumen internal perusahaan, seperti *standard operating procedure* (SOP), laporan harian penggunaan bahan, jadwal kerja, dan *form* evaluasi barista. Dalam proses ini, penulis melakukan pengarsipan, mengelompokkan data relevan, dan menganalisis keterkaitan antar dokumen dengan praktik kerja aktual. Berikut sejumlah SOP yang diperoleh penulis dalam pelaksanaan Magang pada *coffeshop* Kalabumi.

Selama pelaksanaan magang, penulis menjaga objektivitas dan integritas akademik dengan cara merefleksikan setiap proses yang dilalui dan mendokumentasikannya dalam jurnal harian magang. Jurnal ini menjadi alat bantu penting untuk memastikan bahwa setiap informasi yang diperoleh berasal dari pengalaman empiris dan bukan sekadar asumsi pribadi. Berikut terdapat dokumentasi kegiatan *latte art* seperti di bawah ini.



Gambar 1. Pembuatan *Latte Art*

Kegiatan *latte art* sendiri dilangsungkan rutin setiap minggu sekali bersama seluruh karyawan kafe. Semua karyawan menghadiri acara ini dengan melakukan percobaan masing-masing. Harapan dari pelaksanaan kegiatan ini mampu meningkatkan hasil *latte art* yang dibuat oleh seluruh karyawan *cafeshop* Kalabumi.

Bahan Kala Bumi		
Item		
Sirup		
BLUEBERRY TOFFIN	-	btl
JAMAICAN RUM TOFFIN	1	btl
HAZELNUT DRIPP	2	btl
VANILLA DRIPP	3	btl
CARAMEL DRIPP	2	btl
STRAWBERRY DRIPP	1	btl
Powder		
TARO TOFICO	habis	bks
MATCHA TOFICO	2	bks
DARK CHOCOLATE RICH TOFICO	1	bks
CHOCOLATE CLASSIC TOFICO	habis	bks
CHARCOAL GENOVA	habis	bks
RED VELVET CAKE TOFICO	1	bks
Lemongrass Tea Health Today	1	bks
MangoTea Health Today	2	bks
LycheeTea Health Today	2	bks
Frappe Base	3	bks
Gula Aren Pido	36	bks
Bubuk kayumanis rindang zero	habis	
Max Creamer	7	ktk
Oreo Crumb CnC	habis	bks
BISCOFF CRUMB	habis	bks
Beans.		
BEANS ROBUSTA	habis	kg
BEANS ARABICA PLATA	habis	kg
BEANS MANUAL BREW	2	pcs
Susu, Evaporasi, Es Krim, dll		
Susu Kental Manis	2 bks	pcs
Evaporasi	8	pcs
Susu UHT	1	dus
Gula Aren Cair	4	btl
Susu OAT DAILY	1 pcs	pcs
Whipped Cream (Rich/Shineroad)	27	pcs

Ice cream Vanilla	1	ember
Fresh milk MILK LIFE	2	pcs
Kupu - Kupu Gula Cair	2	pcs
Selai lotus Biscoff	habis	jar
Sauce.		
CARMEL DAVINCI	habis	btl
BUTTERSCOTCH DAVINCI	habis	btl
Bahan Menu Refreshing		
Buah Lemon	habis	pcs
Lychee Kaleng	6	kaleng
Peach Kaleng	1	kaleng
Blueberry Puree	-	
Lychee Rose Puree	-	
Soda Charger (Peluru Soda)	3	pcs
Orange juice	2	pcs
Lain - Lain		
Sedotan	6	bks
Cup Sablon	1 dus	renteng
Cup Upsize	7 renteng	renteng
Sealer	2	pcs
Galon	2	pcs
botol literan	6	pcs
botol 250ml	20	pcs
Puro	banyak	
paper filter	banyak	
kertas thermal kasir	3	pcs
air mineral	1	dus

Gambar 1. Info Stock

Gambar diatas merupakan sistem pencatatan stok bahan baku menggunakan *spreadsheet*. Kegiatan ini dilangsungkan setiap hari setelah *closing* oleh barista yang bekerja di Coffeshop Kalabumi. Pengecekan ini dilakukan secara menyeluruh terhadap seluruh bahan-bahan yang dibutuhkan dalam operasional kafe. Pencatatan data ini mempergunakan fitur dari Google yakni *spreadsheets* yang mana harus diakses melalui teknologi seperti *handphone* atau laptop.

Tabel 1. Hasil Wawancara

Informan	Posisi	Topik utama	Ringkasan Jawaban
Wahyu Satria Arjuna	Direktur Utama	Konsep Efisiensi Operasional	Efisiensi adalah kunci karena Kalabumi bersifat padat karya dan layanan cepat.
		SOP dan Alur Kerja	SOP diperbarui setiap kali ada menu baru, digunakan sebagai dasar pelatihan.
		Kendala Implementasi	Kendala utama adalah adaptasi SDM dan pengaturan <i>shift</i> saat jam sibuk. Spreadsheet <i>online</i> bantu pencatatan stok dan mengurangi kesalahan.
		Peran Teknologi	Penataan alat dan bahan sesuai urutan kerja untuk hemat waktu.
Albar	Head Barista	Efisiensi Barista	Penataan alat dan bahan sesuai urutan kerja untuk hemat waktu.
		Pelatihan	Terdapat pelatihan rutin dan simulasi jam sibuk agar barista sigap.
		Pengurangan Pemborosan	Penggunaan alat takar standar, evaluasi mingguan.
		Tantangan Operasional	Tekanan saat ramai dan kerusakan alat menjadi tantangan utama.
Ibnu	Staf Inventory	Pengelolaan bahan baku	Sistem digital digunakan untuk kontrol stok, rotasi bahan dilakukan harian.
		Kendala pengadaan	Keterlambatan <i>supplier</i> dan bahan cepat rusak menjadi perhatian utama.
		Efisiensi pencatatan	Data pemakaian bahan dicatat harian dan digunakan untuk estimasi mingguan.
		Rencana pengembangan	Ingin mengintegrasikan POS dan inventori agar lebih akurat dan efisien.

Pembahasan

Dari hasil wawancara dan observasi, diperoleh beberapa tema kunci yang menggambarkan praktik efisiensi operasional di Kalabumi yakni: Penataan Alur Kerja: Semua informan menyatakan bahwa efisiensi dicapai melalui penataan posisi alat, bahan, dan peran kerja yang sistematis. Standardisasi Prosedur (SOP): Adanya SOP yang diperbarui secara berkala menjadi dasar penting untuk efisiensi. Penggunaan Teknologi Sederhana: *Spreadsheet online* membantu pencatatan stok dan pelaporan penggunaan bahan harian. Pelatihan SDM: Training dan simulasi berperan penting dalam meningkatkan kecepatan dan konsistensi produksi. Manajemen Risiko Operasional: Penanganan alat rusak dan pengelolaan bahan sensitif dilakukan dengan prosedur rotasi dan evaluasi.

Sebagai asisten *supervisor*, peneliti merasakan langsung bahwa penerapan efisiensi bukan hanya tentang kecepatan kerja, tetapi keteraturan, ketepatan penggunaan bahan, dan kolaborasi tim. Temuan empiris ini memperlihatkan bahwa efisiensi operasional dapat dibentuk melalui budaya kerja yang terstandar dan adaptif terhadap situasi. Penulis mendapatkan pembelajaran yang sangat penting, bahwa efisiensi bukan semata tentang kecepatan atau pemangkasan biaya, namun juga berkaitan dengan sistem kerja yang

terstruktur, komunikasi tim yang efektif, dan keterlibatan aktif semua elemen dalam proses perbaikan berkelanjutan (Usmany, Hamid dan Utami, 2016). Pendekatan berbasis *lean thinking* dan *continuous improvement* sangat relevan diterapkan di industri *coffeshop* untuk menghadapi dinamika pasar dan ekspektasi pelanggan masa kini (Womack dan Jones, 2003).

KETERBATASAN & IMPLIKASI MANAJERIAL

Penelitian ini mempunyai kekurangan yang membutuhkan penyempurnaan berkelanjutan untuk memastikan bahwasanya temuan yang didapatkan mampu memberikan manfaat. Adapun, keterbatasan itu selayaknya data yang kurang representatif karena objek penelitian hanya berfokus pada satu *coffeshop* Kalabumi. Perihal tersebut dikarenakan atas pengetahuan penulis sebelum pelaksanaan magang terkait *cafe* Kalabumi hanya di lokasi objek penelitian.

Keterbatasan waktu menjadi alasan penting juga karena observasi yang dilangsungkan tidak mempunyai periode-periode tertentu. *Coffeshop* sendiri mempunyai musim-musim tertentu yang ramai dikunjungi pembeli, sehingga dalam waktu hanya tiga bulan ini belum mencakup dinamika jangka panjang atau periode-periode tertentu seperti musim promosi atau *high season*.

Rekomendasi perbaikan meliputi desain ulang area kerja, pengembangan program pelatihan dan SOP tertulis, serta digitalisasi sistem operasional melalui integrasi sistem *point of sales* (POS). Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi pengembangan strategi efisiensi operasional pada usaha kecil dan menengah, khususnya dalam sektor makanan dan minuman.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pembahasan ini, penulis membuat simpulan bahwasanya Coffeeshop Kalabumi telah menunjukkan implementasi efisiensi operasional masih ditemukan beberapa hambatan seperti desain ruang kerja yang kurang ergonomis, alur kerja yang tumpang tindih, keterbatasan dalam digitalisasi sistem operasional, dan kurangnya sistem evaluasi performa karyawan secara berkala.

Meskipun demikian, Kalabumi telah melakukan berbagai upaya perbaikan yang dapat dikategorikan sebagai langkah menuju peningkatan efisiensi berkelanjutan. Upaya tersebut mencakup reorganisasi alur kerja, penguatan koordinasi antar *shift*, evaluasi penggunaan bahan baku, serta pengembangan sistem pencatatan penjualan dan stok yang lebih sistematis. Hasil dari perbaikan tersebut terlihat dari meningkatnya kepuasan pelanggan, penurunan jumlah komplain terkait waktu penyajian, serta meningkatnya rasa tanggung jawab dan keterlibatan staf dalam proses produksi.

Temuan penelitian ini menegaskan bahwa efisiensi operasional tidak hanya dipengaruhi oleh faktor teknis seperti alat dan SOP, tetapi juga sangat ditentukan oleh budaya kerja, pola komunikasi tim, dan kepemimpinan manajerial yang adaptif terhadap perubahan. Dengan demikian, strategi efisiensi haruslah dibangun dengan holistik beserta pertimbangan aspek manusia, teknologi, sistem kerja, dan lingkungan kerja fisik.

DAFTAR PUSTAKA

- Alfiansyah, R. dan Pamungkas, R.A. (2024) "Enhancing Customer Loyalty: Optimizing Barista and Store Atmosphere for Increased Customer Satisfaction," *International Journal of Social Service and Research (IJSSR)*, 4(1), hal. 1–14. Tersedia pada: <https://doi.org/10.46799/ijssr.v4i01.657>.

- Chakraborty, A. (2016) "Importance of PDCA Cycle for SMEs," *SSRG International Journal of Mechanical Engineering (SSRG – IJME)*, 3(5), hal. 13–17. Tersedia pada: <https://www.internationaljournalssrg.org/IJME/paper-details?Id=130>.
- Darmini, A.A.S.R. dan Putra, I.N.W.A. (2009) "Pemanfaatan Teknologi Informasi dan Pengaruhnya pada Kinerja Individual pada Bank Perkreditan Rakyat di Kabupaten Tabanan," *Jurnal Ilmiah Akuntansi dan Bisnis*, 4(1), hal. 1–15. Tersedia pada: <https://ojs.unud.ac.id/index.php/jiab/article/view/2584>.
- Fitriyani, L., Isyanto, P. dan Yani, D. (2024) "ANALISIS PENGEMBANGAN KARYAWAN PADA POJOK CAFFE & RESTO," *Madani: Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 1(5), hal. 813–817. Tersedia pada: <https://jurnal.penerbitdaarulhuda.my.id/index.php/MAJIM/article/view/276>.
- Gitlow, H.S., Melnyck, R.J. dan Levine, D.M. (2015) *A Guide to Six Sigma and Process Improvement for Practitioners and Students: Foundations, DMAIC, Tools, Cases, and Certification*. Diedit oleh A. Neidlinger et al. Old Tappan: Pearson Education, Inc.
- Hansen, D.R. dan Mowen, M.M. (2007) *Managerial Accounting*. 8 ed. Diedit oleh J.W. Calhoun et al. Mason: Thomson South-Western.
- Hermawan, B.A. (2023) *Penerapan Utilitarian Behavior Melalui Artificial Intelligence dalam Program Pemasaran Cashless Can be Fun (STUDI KASUS PT. KALA BUMI TETAP MEMBUMI)*. Universitas Islam Indonesia. Tersedia pada: <https://dspace.uii.ac.id/handle/123456789/45331;jsessionid=87BC7DB52724D33FC443CB03A7F07451>.
- Kanal Info - Referensi (2017) *Pengertian Kafe (Cafe)*, Kanal Informasi. Tersedia pada: <https://www.kanalinfo.web.id/pengertian-kafe-cafe> (Diakses: 1 Agustus 2025).
- Kinasih, B.S. dan Albari, A. (2012) "Pengaruh Persepsi Keamanan dan Privasi terhadap Kepuasan dan Kepercayaan Konsumen Online," *Jurnal Siasat Bisnis*, 16(1), hal. 25–38. Tersedia pada: <https://doi.org/10.20885/jsb.vol16.iss1.art3>.
- Kumar, S.A. dan Suresh, N. (2007) *Production and Operations Management*. 2 ed. New Delhi: New Age International Pvt. Ltd.
- Mimoun, Laetitia dan Gruen, Adèle (2021) "Customer Work Practices and the Productive Third Place," *Journal of Service Research*, 24(4), hal. 563–581. Tersedia pada: <https://doi.org/10.1177/10946705211014278>.
- Moen, R. dan Norman, C. (2009) "Evolution of the PDCA Cycle," in *Proceedings of the 7th ANQ Congress*. Tokyo: Asian Network for Quality, hal. 1–11. Tersedia pada: https://www.rauterberg.employee.id.tue.nl/lecturenotes/DG000_DRP-R/references/Moen-Norman-2009.pdf.
- Parinduri, L. et al. (2020) *Teori dan Strategi Manajemen Operasional*. Medan: Yayasan Kita Menulis.
- Prawirosentono, S. dan Primasari, D. (2019) *Manajemen Sumberdaya Manusia Kinerja, Motivasi & Etos Kerja Karyawan: Membangun Organisasi Kompetitif Era Perdagangan Bebas Dunia & Industri 4.0 Digital*. 4 ed. Yogyakarta: BPFE UGM.
- Ramlawati (2020) *Total Quality Management*. Diedit oleh I. Safar. Makassar: CV. Nas Media Pustaka.

- Sagita, N.M.M.Y.D., Yuliati, N.N. dan Fauzi, A.K. (2021) "PENGARUH PEMANFAATAN TEKNOLOGI INFORMASI, PENGGUNAAN INFORMASI AKUNTANSI DAN PELATIHAN TERHADAP KINERJA UMKM DI KECAMATAN MATARAM," *Jurnal Akuntansi Dan Keuangan Syariah - ALIANSI*, 4(1), hal. 13–24. Tersedia pada: <https://aliansi.ugr.ac.id/index.php/aliansi/article/view/188>.
- Satori, D. dan Komariah, A. (2010) *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: CV Alfabeta.
- Setiawan, D. (2018) "Dampak Perkembangan Teknologi Informasi dan Komunikasi Terhadap Budaya," *JURNAL SIMBOLIKA: Research and Learning in Communication Study*, 4(1), hal. 62. Tersedia pada: <https://doi.org/10.31289/simbolika.v4i1.1474>.
- Shin, B. et al. (2022) "Analysis on Review Data of Restaurants in Google Maps through Text Mining: Focusing on Sentiment Analysis," *Journal of Multimedia Information System*, 9(1), hal. 61–68. Tersedia pada: <https://doi.org/10.33851/JMIS.2022.9.1.61>.
- Simbolon, S. et al. (2021) "PEMANFAATAN TEKNOLOGI TEPAT GUNA UNTUK PENINGKATAN PRODUKSI DAN KESEJAHTERAAN UMKM DI TANGERANG SELATAN," *Garda: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), hal. 56–62. Tersedia pada: <https://openjournal.unpam.ac.id/index.php/grd/article/view/12825>.
- Sinambela, L.P. (2016) *Manajemen Sumber Daya Manusia: Membangun Tim Kerja yang Solid untuk Meningkatkan Kinerja*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- SolveXia (2024) *11 Continuous Improvement Examples You Need to Know*, SolveXia. Tersedia pada: <https://www.solvexia.com/blog/5-continuous-improvement-examples-you-need-to-know> (Diakses: 1 Agustus 2025).
- Sugiyono (2022) *Metode Penelitian Bisnis, Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, Kombinasi, dan R&D*. Bandung: CV Alfabeta.
- Syahfrudin, I. (2022) *Analisis Strategi Manajemen Operasi Pada Coffee Shop Di Pekanbaru*. Universitas Islam Riau. Tersedia pada: <https://repository.uir.ac.id/14615/>.
- Usmany, T.P., Hamid, D. dan Utami, H.N. (2016) "PENGARUH BUDAYA ORGANISASI TERHADAP KOMITMEN ORGANISASIONAL DAN KINERJA KARYAWAN (Studi pada Karyawan Pabrik Gondorukem dan Terpentin Sukun Perum Perhutani Kesatuan Bisnis Mandiri Industri Gondorukem dan Terpentin II, Ponorogo)," *Jurnal Administrasi Bisnis S1 Universitas Brawijaya*, 37(2), hal. 38–44. Tersedia pada: <https://www.neliti.com/publications/87201/pengaruh-budaya-organisasi-terhadap-komitmen-organisasional-dan-kinerja-karyawan>.
- Womack, J.P. dan Jones, D.T. (2003) *Lean Thinking: Banish Waste and Create Wealth in Your Corporation*. 2 ed. New York: Free Press.