

PENGEMBANGAN USAHA WARUNG KOPI MENGGUNAKAN KOPI LOKAL DAERAH SULAWESI TENGGARA

Oleh : ¹⁾Sufrianto , ²⁾Erni Danggi.

1)Program Studi Teknik Sipil Unsultra Kendari

2).Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Unsultra Kendari

ABSTRAK

Kebutuhan kopi yang semakin meningkat membuat pemilik warung kopi berupaya meningkatkan kualitas dan rasa, sehingga dapat memadukan atau mencampur beberapa jenis varian kopi menjadi salah satu jenis minuman kopi baru dengan citra rasa tersendiri. Saat ini salah satu warung kopi yang menjadi mitra Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) adalah Warkop Wayong yang bertempat di jalan Wayong Kelurahan Tobuha Kecamatan Puuwatu Kota Kendari, dalam upaya pengembangan produk kopi bau-bau atau kopi. Permasalahan pokok yang dialami Warkop Wayong adalah kualitas minuman kopi yang ada belum memadai dengan proses roasting manual sehingga masak tidak merata, proses Grinder dengan alat yang kecil dan proses ekstraksi masih dibawah standar. Untuk mengatasi permasalahan tersebut maka dibutuhkan alat yang mempunyai kualitas lebih baik dan berkapasitas besar khususnya grinder, dan selanjutnya mitra diberikan pelatihan bagaimana cara Roasting, Grinder, Ekstraksi dan Manajemen Keuangan yang baik Hasil dari kegiatan PKM ini pemilik Warung Kopi dapat menggunakan Alat-alat seperti Grinder, Alat Roasting, dan Alat Espresso sehingga menghasilkan Kopi Lokal dengan Citra Rasa yang lebih baik. Selain itu pemilik warung kopi juga sudah menggunakan Aplikasi Keuangan yang berbasis Online dan manajemen pemasaran dengan metode E-Commerce.

Kata Kunci: Roasting Grinder Ekstraksi, Kopi Lokal

PENDAHULUAN

Kopi memiliki peranan penting dalam struktur perekonomian Indonesia khusus-nya dalam hal ekspor. Menunjukkan bahwa pada tahun 2016 kopi merupakan komoditas dengan nilai ekspor terbesar kelima dengan nilai perdagangan mencapai 1.01 milyar US\$ atau berkontribusi 3.94% terhadap nilai perdagangan komoditas perkebunan yang mencapai 25.58 milyar US\$. Besarnya nilai ekspor tersebut menempatkan Indonesia sebagai negara eksportir kopi keempat terbesar dunia Brazil, Vietnam dan Kolombia. Sebagian besar kopi Indonesia merupakan jenis robusta dengan pro-porsi sebesar 81.96% dengan luasan lahan rata-rata sebesar 1.04 juta hektar pada tahun 2017. Sebagian besar kopi tersebut diekspor ke berbagai negara di dunia. Amerika dan Jepang merupakan pengimpor kopi Indonesia terbesar, dimana

masing-masing memiliki pangsa impor sebesar 16.24% dan 8.64%.

Bisnis kopi di Indonesia berkembang dan membawa kopi sebagai komoditas yang sangat populer pada Iustak terakhir. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian. Melaporkan bahwa berdasarkan data USDA Indonesia adalah negara produsen dan eksportir terbesar kedua setelah Vietnam di ASEAN tetapi juga infortir terbesar keempat di ASEAN setelah Filipina, Malaysia dan Thailand. saat ini di daerah-daerah berkembang warung kopi atau café, dimana masyarakat beraktivitas kerja juga menikmati kopi, terutama di Kota Kendari. Banyak warkop dengan berbagai macam konsep atau ide-ide yang ditawarkan untuk memikat pengunjung, baik dari kalangan anak muda maupun kalangan orang tua, bahkan dari segi

ekonomi yang sedang sampai dengan kelas ekonomi ketat. Seiring dengan perkembangan zaman, tampilan warung kopi juga terus memberikan desain tempat yang modern dan tentunya tidak lepas dari kesan kopinya, hal ini juga memberikan terobosan baru pada cita rasa kopi yang ditawarkan.

Kebutuhan kopi yang semakin meningkat membuat pemilik warung kopi berupaya meningkatkan kualitas dan rasa, sehingga dapat memadukan atau mencampur beberapa jenis varian kopi menjadi salah satu jenis minuman kopi baru dengan cita rasa tersendiri. Saat ini salah satu warung kopi yang menjadi mitra Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) adalah Warkop Wayong yang bertempat di jalan Wayong Kelurahan Tobuha Kecamatan Puuwatu Kota Kendari, Mitra dengan kategori mengarah ke ekonomi produktif, saat ini Warkop Wayong telah memiliki jenis dan cita rasa kopi seperti cita rasa kopi pada umumnya dari kopi Arabica, Robusta, Kopi Gayo, Kopi Toraja, Kopi Kitamani.

Di lihat dari tempat usaha yang strategis Warkop Wayong mempunyai peluang bisnis yang sangat menjanjikan, berada pada permukiman yang padat penduduk, dekat dengan perkantoran pemerintah dan swasta. Dari segi produksi Warkop Wayong bisa menjual 66 gelas (1 kg kopi) selama 3 hari untuk kopi berbagai varian. Dari segi manajemen usaha Warkop Wayong masih menggunakan manajemen konvensional, sistem pembayaran masih manual.

Untuk meningkatkan kualitas dan pelayanan serta teknologi Warkop Wayong akan mengembangkan varian baru untuk kopi produk yaitu kopi bau-bau atau kopi Kendari, yang selanjutnya akan di mixer dengan kopi Kintamani, Robusta, Gayo dan Arabica.

METODE PELAKSANAAN

a. Alat dan Bahan

Dalam pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) Tim menyediakan Mesin Produksi Roaster, Grinder dan Mesin Espresso serta bahan kopi yang sudah

berbentuk biji kopi, bahan kopi merupakan produk Lokal yaitu kopi bau-bau atau kopi Kendari.

b. Proses Roasting

Proses Menyangrai (*roasted*) kopi adalah proses menggoreng kopi tanpa menggunakan minyak. Penyangraian kopi pada dasarnya merupakan proses perubahan kimiawi dan fisikalitas dari kopi, dalam hal ini adalah aroma, rasa asam dan berbagai perisa yang ada di kopi. Kopi yang disangrai lebih gelap ternyata kalah 'sehat' kopi yang disangrai tak gelap. Hal ini bukan lahir dari isapan jempol belaka melainkan terwujud dari penelitian yang baru saja dilakukan oleh *Journal of Food Medicine*. Mereka menyimpulkan bahwa *light roast* memiliki khasiat yang lebih baik setingkat daripada *dark roast*.

Green Bean mempengaruhi rasa : Karakter rasa dari biji kopi sangat banyak tentunya, misalkan karakter *fruity*, *caramel* atau pun *floral*. Rasa yang tercipta ini adalah hubungan keterkaitan bagaimana proses *green bean*, yang kemudian dioptimalkan masuk masa. *Mesin roasting mempengaruhi biji kopi* : Tiap proses dari biji kopi memiliki perbedaan tentunya, apakah itu *natural process* atau *honey process* dan yang lainnya. Para *roaster* percaya, perbedaan *bean process* ini menentukan keputusan bagaimana cara seorang *roaster* untuk mengoptimalkan rasa yang diciptakan nantinya. *Karakter rasa dan mesin roasting saling terkait* : Keputusan seorang *roaster* menentukan cara untuk *green bean* tertentu, dapat menciptakan karakter rasa yang sejatinya memang dimiliki oleh *green bean*. Namun, jika seorang *roaster* gagal memahami tiap catatan penting dari *green bean*, maka karakter rasa yang tercipta tidak sesuai yang diharapkan.

Dalam penelitian, *roasting* kopi dibagi menjadi empat level yaitu *Light*, *Medium*, *City*, dan *French*. Untuk memeriksa efek antioksidan dan anti-inflamasi secara *in vivo* dari ekstrak kopi dengan derajat pemanggangan yang berbeda.

c. Proses Grinder

Menggiling (*grinder*) kopi merupakan proses menggiling kopi yang sudah disangrai menjadi bubuk kopi. Pada umumnya proses menyangrai dan menggiling kopi dilakukan dengan cara tradisional dan secara terpisah. Setiap grinder memiliki kualitas hasil gilingan yang berbeda walaupun sudah di setting pada level yang sama, dan proses dialing dapat membantu menemukan keseimbangan rasa espresso dari uji level coffee grind apakah hasil gilingan kurang halus atau kurang rasa, dan itu dapat di telusuri dari rasa yang dihasilkan. Bubuk kopi yang telah dihasilkan akan dikemas pada wadah dengan bahan kedap udara dan diberi label

d. Proses Ekstraksi

Salah satu kandungan senyawa dalam kopi adalah kafein. Kafein merupakan satu senyawa berbentuk kristal. Penyusun utamanya adalah senyawa turunan protein disebut dengan purin xantin. Senyawa ini pada kondisi tubuh yang normal memang memiliki beberapa khasiat antara lain merupakan obat yang mampu menurunkan rasa sakit dan megurangi demam. Suhu dan waktu sangat mempengaruhi perolehan kadar kafein baik dalam kopi maupun Hasil penelitian yang telah dilakukan dengan berat sampel 10 gram dan memvariasikan suhu yakni 50 °C, 60 °C, dan 70 °C serta waktu penyeduhan yakni 80 menit, 120 menit dan 140 menit. Kadar kafein dalam setelah diekstraksi paling banyak dihasilkan pada suhu 70 °C, sedangkan waktu optimum untuk kadar kafein paling tinggi dihasilkan pada waktu 120 menit. Sehingga dari hasil penelitian yang dilakukan menunjukkan semakin tinggi suhu dan waktu pengestraksian, maka akan meningkatkan jumlah kafein yang terekstrak.

e. Manajemen Keuangan dan Pemasaran

Keuangan dalam sebuah perusahaan menjadi pondasi yang kuat terbangunnya sebuah perusahaan. Keuangan juga bersifat sangat riskan. Jika tidak dikelola dengan baik akan menjadi amburadul dan

tentunya akan menghentikan jalannya sebuah perusahaan. Dalam sebuah perusahaan dibutuhkan bidang sendiri yang mengurus bagian keuangan atau bisa juga disebut manajemen keuangan. Manajemen keuangan adalah kegiatan perencanaan, pengelolaan, penyimpanan, serta pengendalian dana dan 3usta yang dimiliki suatu perusahaan. Pengelolaan keuangan harus direncanakan dengan matang agar tidak timbul masalah di kemudian hari.

Sebelum kita menelaah istilah pemasaran atau manajemen pemasaran ada baiknya kita telusuri dulu satu persatu kata yang membentuk istilah/konsep pemasaran tersebut, Karena akar kata dan konsep pemasaran tersebut berasal dan kata dasar pasar, maka kita mulai saja dan pengertian konsep dasar tersebut. Pada mulanya pasar diartikan sebagai tempat bertemunya antara penjual dan pembeli. Kemudian pengertian pasar berkembang menjadi keseluruhan permintaan barang atau jasa oleh pembeli-pembeli potensial. Pengertian pasar yang lebih luas diberikan oleh Philip Kotler sebagai berikut Pasar terdiri dari semua pelanggan potensial yang memiliki kebutuhan atau keinginan tertentu serta mau dan mampu turut dalam pertukaran untuk memenuhi kebutuhan atau keinginan itu.

Aplikasi adalah penggunaan dalam suatu intruksi (*instruction*) atau pernyataan (*statement*) yang disusun sedemikian rupa sehingga dapat memproses *input* menjadi *output*. Aplikasi dapat diartikan juga sebagai program yang dibuat untuk menolong manusia dalam melakukan tugas tertentu . Aplikasi merupakan *software* yang ber- fungsi untuk melakukan berbagai bentuk pekerjaan atau tugas-tugas tertentu seperti penera- pan, penggunaan dan penambahan data. Kasir merupakan bentuk pemberian layanan yang diberikan oleh produsen baik terhadap pengguna barang diproduksi maupun jasa yang ditawarkan. Hal yang paling penting dalam suatu usaha adalah kualitas pelayanan yang diberikan konsumen akan merasa puas jika pelayanan yang diberikan sangat baik

Tabel 1. Partisipasi Mitra

Pelaksanaan PKM Pihak Perguruan Tinggi	Partisipasi Mitra PKM Warkop Wayong
1. Sosialisasi dan Survey Lapangan 2. Pertemuan dengan Mitra Pimpinan Warkop Wayong 3. Menyusun Kegiatan Bersama 4. Pelatihan dan BinteK Penggunaan Mesin Rosting, Grinder dan Mesin Espresso 5. Monitoring dan Evaluasi Kegiatan PKM 6. Pelatihan Manajemen Keuangan dan Pemasaran 7. Penyusunan kesepakatan Kerjasama dan pengembangan usaha	1. Kesiapan mengikuti dan mendukung kegiatan PKM 2. Mengikuti Pelatihan dan BinteK Penggunaan mesin Rosting, Grinder dan Mesin Espresso 3. Mengikuti Pelatihan Manajemen Keuangan dan Pemasaran 4. Menandatangani Kesepakatan Kerjasama Pengembangan Usaha

Tabel 2. Permasalahan, Solusi dan Target

No.	Permasalahan	Solusi	Target Luaran
1.	Proses Rosting masih belum baik masih sering gosong dan masak tidak merata	Perlu mesin Rosting yang menghasilkan kopi berkualitas	Ada mesin Rosting yang berkualitas baik
2.	Produksi Kopi Bubuk masih kecil dan kurang berkualitas	Perlu mesin Grinder yang menghasilkan bubuk kopi lebih banyak dan berkualitas	Ada mesin Grinder yang berkualitas baik
3.	Produksi Minuman Kopi yang masih dibawah standar	Perlu mesin Espresso yang menghasilkan minuman kopi berkualitas	Ada mesin Espresso yang berkualitas baik
4.	Manajemen Keuangan dan Pemasaran masih Konpesional	<ul style="list-style-type: none"> • Perlu Aplikasi Kasir yang mendukung transaksi keuangan • Pelatihan Manajemen Keuangan dan Pemasaran 	<ul style="list-style-type: none"> • Ada aplikasi Keuangan yang dapat digunakan untuk transaksi • Peningkatan Kualitas Manajemen Keuangan dan Pemasaran
5.	Usaha Mikro “ Warkop Wayong “ dalam pengembangannya kurang diketahui masyarakat	Publikasi diberbagai media	Publikasi di Jurnal Nasional ber ISSN dan Media masa Online/Offline

Tabel 3. Perhitungan Bubuk Kopi Mixer

No.	Uraian	Harga Kopi Mentah	Persentase Campuran	Total Harga
1	1 Kg Kopi Malang	60,000	70%	42,000.00
2	1 Kg Kopi Bau-Bau	40,000	30%	12,000.00
				54,000.00

No.	Uraian	Gram	harga/gram	Total Harga
1	Harga Jual 1 Kg Kopi yg dimix Kopi Bau-bau dan Kopi Malang	1,000	185	185,000.00
2	1 Kg Kopi Mentah yg dimix Kopi Bau-bau dan Kopi Malang menjadi 340 gram kopi bubuk	340	185	62,900.00
2	Keuntungan Per 340 Gram			8,900.00
3	Keuntungan Per 1 Gram			26.18
4	Keuntungan Per 1 Kg			26,176.47

Tabel 4. Perhitungan Minuman Kopi

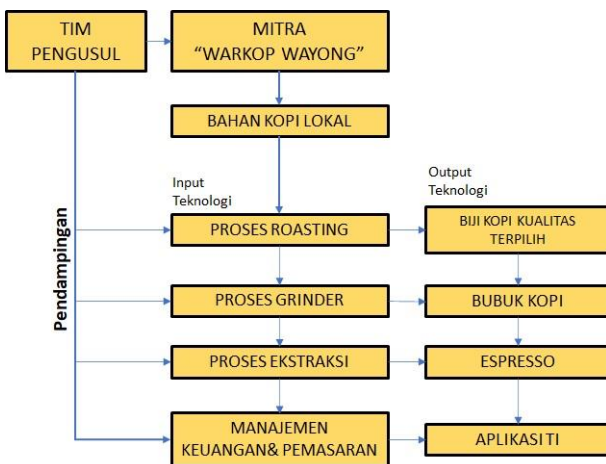
No.	Uraian	Harga Bubuk
1	Harga 1 Kg Kopi bubuk yang dimix Kopi Bau-bau dan Kopi Malang	185,000

No.	Uraian	Gelas	Harga/Gelas	Total Harga
1	1 Kg Bubuk menjadi 66 Gelas Kopi	66	10,000	660,000.00
2	Keuntungan per 1Kg Minuman Kopi			475,000.00

f. Monitoring dan Evaluasi

Selain proses pelaksanaan PKM ini tim akan melaksanakan monitoring setiap proses produksi, dan pemasaran dan akan mengevaluasi sejauh mana kekurangan dan kelebihan dari kegiatan pengabdian masyarakat di Warkop Wayong baik pada waktu pelaksanaan PKM atau jika kegiatan ini telah berakhir.

Gambar 1. Bagan Alur Pemikiran



HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Kopi Lokal Kendari

Pelaksanaan kegiatan PKM ini dilakukan di Warung Kopi Wayong, pendampingan dilakukan dengan fokus kepada produk lokal, yaitu kopi lokal Kendari dan bau-bau, jenis kopi lokal adalah robusta, Dari soal rasa, kopi robusta Kendari memiliki cita rasa unik yang sedikit berbeda dari kopi robusta yang dibudidayakan di wilayah lain. Pada umumnya, kopi robusta memang memiliki rasa yang lebih pahit, kuat, dan sedikit asam daripada kopi arabika maupun liberika. Namun, kopi yang ditanam di Kendari memiliki aroma yang lebih harum dan sensasi rasa yang lebih alami. Selain itu, karena kopi robusta memiliki kandungan kafein dan chlorogenic acid yang lebih banyak, kopi jenis ini juga dapat bermanfaat untuk kesehatan.

Pada pelaksanaan PKM ini telah didapatkan hasil yang sudah cukup memenuhi target,

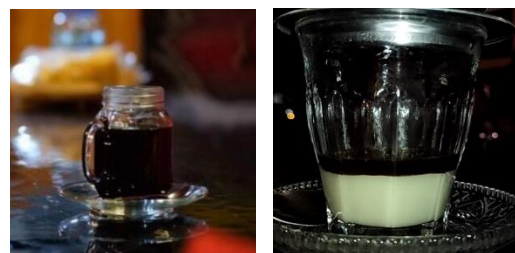
yaitu telah berhasil membuat produk kopi lokal bahkan blended dengan kopi asal daerah lainnya dan menjualnya kepada konsumen. Pada awalnya produk kopi lokal ini kurang diminati oleh para pelanggan, namun setelah mempromosikan kepada pelanggan, lambat laun mulai diminati.

Promosi yang dilakukan oleh barista warung kopi wayong yaitu dengan memperlihatkan proses pembuatan sampai penyajiannya, biji kopi pilihan dari kopi lokal Kendari diroasting, lalu di grinder untuk menghasilkan bubuk kopi sesuai besaran partikel, ada 10 Mesh, 20 Mesh dan 30 Mesh. Proses ekstraksi dilakukan dengan dua cara yaitu dengan menggunakan mesin ekspreso dan secara manual, setelah ada hasil grinder dengan butiran tertentu, kopi dimasukan dalam saringan lalu di siram dengan air mendidih suhu penyeduhan 75°C, 85°C dan 95°C, proses dilakukan dalam hitungan tertentu untuk menghasilkan kualitas kopi yang baik kurang lebih 60-70 Detik, setelah itu ditutup, lalu dibuka 10 detik untuk mengeluarkan Gas yang ada dikopi, hal ini lakukan agar tidak terlalu banyak gas dalam kopi, sehingga kopi dapat dinikmati tanpa ada efek Kesehatan lainnya.

Gambar 2. Proses Ektraksi Kopi Lokal

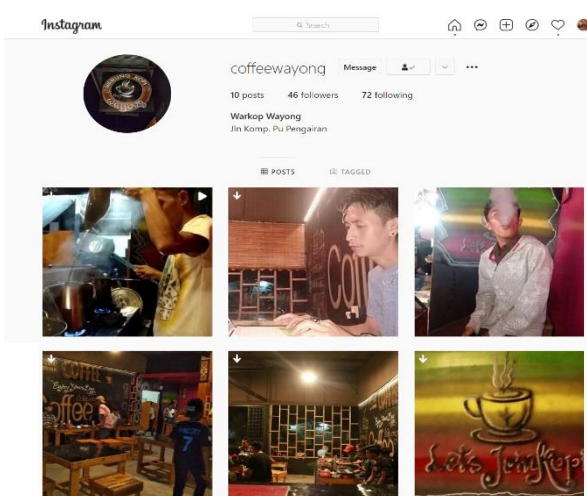
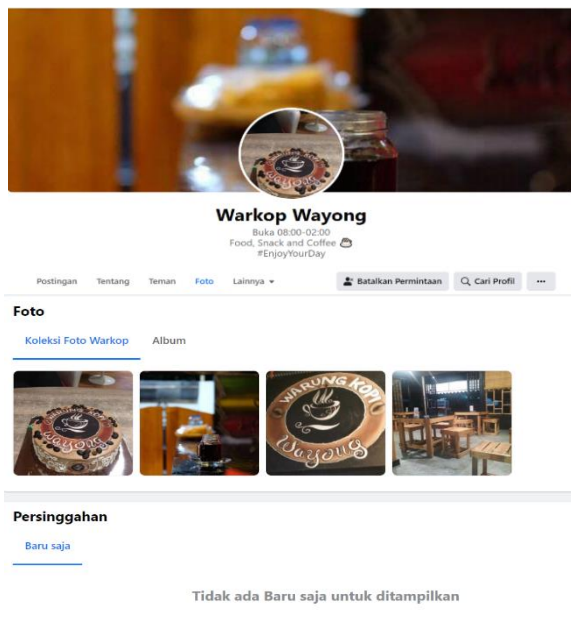


Tester kopi lokal Kendari sangat terasa kopinya dan aroma kopinya, melalu penyajian dengan berbagai variasi gelas menambah citra rasa nikmatnya pencinta kopi, terutama kalangan muda yang sambal kerja tugas kuliah menikmati kopi



Dari beberapa pendapat dan kegiatan yang telah dilakukan, rencana kedepan terhadap produk ini agar dapat dikenal pasar dan lebih menarik minat konsumen adalah dengan lebih mengencangkan promosi produk ini kepada teman-teman dan masyarakat Kendari, serta lebih menata stand menjadi lebih menarik agar para konsumen tertarik dan mampir ke stand kami untuk membeli produk ini. Selain promosi stand warung kopi warung kopi wayong juga mempunyai akun facebook, dan instagram untuk promosi media sosial.

Gambar 3. Pemasaran E-Commerce



Dengan melakukan Manajemen Keuangan warung kopi, bisnis warung kopi Wayong tentu akan lebih mudah untuk dikelola. Bisnis ini semakin banyak disebabkan meningkatnya minat masyarakat dalam memulai bisnis kopi, serta banyaknya masyarakat yang ingin menikmati kopi bersama teman maupun keluarga. Kini sebuah bisnis kopi sudah meluas dari berbagai lokasi, mulai dari warung, warung kopi tradisional hingga kafe modern. Sehingga pebisnis yang memulai bisnis kopi bertujuan untuk meraih keuntungan dan tentu agar lebih rapi Anda perlu melakukan pembukuan warung kopi. Tentunya dalam melakukan pembukuan bukan hanya dilakukan dengan manual, akan tetapi dilakukan dengan menggunakan Aplikasi guna mempermudah warung kopi mengontrol keuangan.

Sebuah bisnis kopi dapat memberikan peluang besar dan menjanjikan bagi bisnis kita. Namun itu semua tergantung bagaimana cara kita mengatur keuangan serta pembukuan warung kopi. Sebab salah satu kesalahan fatal yang sering dilakukan oleh pebisnis yang baru ataupun yang sudah memulai bisnis kopi yaitu mengabaikan pembukuan akuntansi

Berikut ini beberapa tips pembukuan praktis yang dapat diterapkan dalam bisnis warung kopi

1. Buat Catatan Uang Belanja

Fungsi akuntansi keuangan menjadi hal paling penting dalam administrasi bisnis warung kopi Anda. Baik yang Anda jalankan berbentuk kecil maupun besar, Anda harus tetap memiliki contoh laporan keuangan warung kopi yang tepat bagi bisnis Anda. Hal ini akan membantu Anda untuk bisa melihat kemana saja aliran dana biaya operasional warung kopi serta keuntungan dan penjualan warung yang telah Anda digunakan. Apabila Anda mencatat semua pengeluaran kas, Anda akan mengetahui berapa jumlah modal buka usaha kopi yang telah Anda keluarkan. Sehingga akan lebih mudah untuk menetapkan target dan rencana

kapan modal buka usaha kopi tersebut harus kembali modal.

2. Catat Penjualan Harian Warung Kopi

Tentu setiap penjualan yang terjadi di warung kopi Anda, haruslah di catat dengan baik. Buku kas pemasukan nantinya akan Anda gunakan untuk mencatat semua transaksi yang berhubungan dengan pemasukan bisnis warung kopi Anda.

Anda dapat memasukkan segala jumlah penjualan yang berhasil didapatkan per hari maupun piutang yang telah dibayarkan. Namun ketika pada saat Anda melakukan sebuah pencatatan transaksi pemasukan, Anda harus melakukannya secara kontinyu setiap hari untuk mempermudah Anda dalam melakukan pembukuan warung kopi setiap bulanannya.

3. Buatlah Pencatatan Inventaris & Stok Barang

Penting bagi Anda dalam membuat buku inventaris barang untuk mencatat semua barang-barang perusahaan yang telah Anda beli. Apa pun jenis barang yang Anda miliki, baik dibeli melalui anggaran belanja maupun sumbangan harus masuk dalam catatan buku untuk mengelola inventaris barang. Dengan Anda memiliki catatan inventaris barang, maka setiap aset perusahaan Anda akan berjalan dengan baik dan tetap terkendali. Dengan mengetahui pencatatan stock tersebut pada jumlah barang masuk dan keluar, bertujuan untuk menghindari terjadinya kesalahan atau kecurangan perhitungan pada supplier dan pegawai.

4. Membuat Anggaran Pembukuan Arus Kas

Sebagai pebisnis warung kopi, tentunya Anda harus membuat pembukuan warung kopi agar dapat menentukan anggaran uang masuk dan uang keluar. Hal ini berguna untuk mengetahui kapan uang masuk dan seberapa besar jumlahnya, serta mengetahui berapa

besar biaya uang keluar.

5. Membuat Pembukuan Laba Rugi

Setelah Anda melakukan pembukuan di atas, pembukuan yang terakhir ialah dengan membuat pembukuan laba rugi yang digunakan sebagai alat untuk menganalisis laporan keuangan warung kopi dan mencatat semua pendapatan dan beban perusahaan selama periode tertentu.

Setelah melakukan pencatatan tersebut Anda bisa mengetahui apakah perusahaan sedang dalam kondisi memiliki profit (laba) atau justru rugi.

Untuk pelaksanaan pembukuan atau system akuntansi disarankan warung kopi wayong menggunakan aplikasi keuangan “ Kasir Pinter “ aplikasi ini berbasis android. Keunggulan yang aplikasi ini adalah :

1. Catat Transaksi dan Scan Barcode Barang

Catat penjualan bisnis lebih Mudah & efisien melalui Smartphone dan Tablet Kamu. Gunakan fitur scan barcode untuk lebih mudah menemukan barang saat transaksi.

2. Print Struk atau Kirim Via WhatsApp dan Email

Pilih opsi untuk struk pelanggan dengan print melalui hardware printer atau Kamu juga bisa pilih share struk melalui whatsapp dan email dari pelanggan.

3. Tampilan Aplikasi Mudah dipelajari

Aplikasi sangat mudah untuk diakses meskipun untuk karyawan baru sekalipun. UI dan UX Kasir Pinter memudahkan kasir mencatat transaksi.

4. Pilih Metode Pembayaran Transaksi

Kasir Pinter bisa menggunakan 2 metode pembayaran transaksi yaitu tunai dan non tunai (seperti debit, kredit dan pembayaran digital lainnya.

5. Atur Pajak dan Diskon

Sesuaikan Pajak dan Diskon saat bertransaksi sesuai dengan kebutuhan.

Kamu bisa atur diskon khusus untuk pelanggan yang diinginkan saat itu juga tanpa ribet atur terlebih dahulu.

Gambar 4. Aplikasi Kasir Pinter



SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Dalam Pelatihan pengelolaan kopi lokal Kendari pada Warkop Wayong telah berhasil memahami dan menerapkan Teknik Grinder, Roasting, dan Ekstraksi menggunakan Alat dan Teknik yang Baru sehingga menghasilkan kualitas minuman kopi yang mempunyai citra rasa berkualitas.

Dalam hal pengelolaan manajemen pemasaran dan keuangan, Warkop Wayong telah menerapkan E-Commerce dan mampu menerapkan pembukuan dengan menggunakan aplikasi Kasir Pinter..

Saran

Pengembangan Produk Kopi Lokal ini memiliki prospek yang positif, terutama untuk daerah Kendari dan sekitarnya. Hal ini dikarenakan belum adanya kompetitor yang muncul, sehingga produk ini memiliki prospek pengembangan yang lebih baik. Hanya yang di butuhkan adalah Riset untuk pengembangan produk sehingga menghasilkan rasa yang khas dan disukai oleh masyarakat pecinta kopi lokal Kendari

Pada awalnya, produk ini memang tidak terlalu diminati karena belum terkenal di masyarakat. Tetapi, setelah melakukan promosi dan pemberian tester. Akhirnya produk kami mampu terjual dan memiliki respon positif dari konsumen dan juga memiliki pemesanan yang cukup baik. Untuk kedepannya, pengembangan produk ini dapat dilakukan dengan memberikan tambahan variasi rempah pada kopi lokal.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] A. S. J. A. Jamil, "Daya Saing Perdagangan Kopi Indonesia di Pasar Global," vol. 8, no. 1, pp. 26-35, 2019.
- [2] W. B. Sunarharum, K. Fibrianto, S. S. Yuwono, and M. Nur, *Sains Kopi Indonesia*. Universitas Brawijaya Press, 2019.
- [3] S. Suardi, W. O. S. Hafsah, and A. J. E. J. S. d. B. Ashmarita, "Strategi Pengusaha Warung Kopi Dalam Mempertahankan Eksistensinya Di Kota Kendari," vol. 8, no. 2, pp. 132-140, 2019.
- [4] A. A. Mita, A. Imron, and S. T. Sarena, "Rancang Bangun Alat Penyangrai (Roaster) Kopi dan Penggiling (Grinder) Kopi Otomatis Berbasis Mikrokontroler," in *Proceedings Conference on Design Manufacture Engineering and its Application*, 2017, vol. 1, no. 1, pp. 155-160.
- [5] M. T. Yuliandri, "Light Roast Lebih Baik Untuk Kesehatan Dari Dark Roast?," 2017.

- [6] Y. A. Musika, “Mengintip Teori Roasting, Ciptakan Konsep Rasa Kopi,” 2018.
- [7] S. Choi, S. Jung, and K. S. J. N. Ko, “Effects of coffee extracts with different roasting degrees on antioxidant and anti-inflammatory systems in mice,” vol. 10, no. 3, p. 363, 2018.
- [8] I. Zarwinda and D. J. L. J. Sartika, “Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi Terhadap Kafein dalam Kopi,” vol. 6, no. 2, pp. 180-191, 2018.
- [9] S. Priharto, “Manajemen Keuangan: Pengertian, Tujuan, Fungsi, Prinsip, dan Tips Pengelolannya,” 2020.
- [10] P. D. PEMASAR, “Manajemen pemasaran,” 2008.
- [11] A. Muthohari and S. J. J. A. Rahayu, “Pengembangan Aplikasi Kasir pada Sistem Informasi Rumah makan Padang Ariung,” vol. 13, no. 1, pp. 157-163, 2016.