Nama : Kartika Sari

Tanggal: 1 Juni 2025

INSTRUKSI TUGAS:

Session 10 - Final Project.pdf



 \square \times

PROMPT I:

Bertindaklah sebagai pakar usaha coffee shop and pastry bakery. Bantu saya merancang rencana pembelajaran yang dipersonalisasi untuk menguasai teori dan penerapan usaha coffee shop and pastry bakery dalam 30 hari ke depan.

Uraikan rencana tersebut menjadi silabus topik/struktur materi yang perlu dipelajari dalam 30 hari yang berisi tugas pembelajaran harian, sumber daya yang direkomendasikan, dan latihan praktis yang dapat saya lakukan untuk membangun keterampilan saya.

PROMPT II:

Buatlah rencana kasus diatas melalui langkah-langkah berikut.

- Membuat tujuan belajar yang masuk akal untuk menguasai paling tidak fundamental dari topik usaha coffee shop and pastry bakery.
- Membuat breakdown topik dalam bentuk list subtopik beserta penjelasan singkat mengenai masing-masing subtopik tersebut.
- Membuat rencana belajar untuk 30 hari untuk menguasai topik tersebut. Pastikan rencana belajar tersebut masuk akal dan berdurasi 1 jam sehari.
- Pastikan tiap subtopik memiliki referensi yang dapat ditelusuri lebih lanjut.
- Buatlah 5 sampel materi pembelajaran dalam bentuk pdf untuk setiap subtopik.

HASIL DARI PROMPT I DARI CHATGPT:

♪ Share





🔁 Silabus Belajar Usaha Coffee Shop & Pastry Bakery — 30 Hari

Minggu 1: Fondasi Bisnis dan Industri

Tujuan: Memahami dasar-dasar industri F&B, konsep bisnis, dan riset pasar.

Hari	Topik	Tugas Pembelajaran	Sumber Daya	Latihan Praktis	ð
1	Visi & Misi Bisnis	Buat mindmap alasan membuka usaha coffee shop & bakery	Video YouTube: "Simon Sinek - Start with Why"	Tulis Visi & Misi bisnis Anda	
2	Tren Industri F&B 2024-2025	Pelajari tren kopi spesialti, pastry modern, sustainability	Artikel: SCA Coffee Trends, Pastry Arts Magazine	Buat ringkasan tren yang ingir Anda adaptasi	n
3	Segmentasi & Target Pasar	Pahami siapa pelanggan ideal Anda	Template: Customer Persona	Buat 2–3 profil pelanggan idea	al
4	Analisis Kompetitor	Kunjungi 2 coffee shop & bakery lokal	Panduan: Google Review + Observasi	Buat SWOT kompetitor	
5	Value Proposition	Tentukan apa yang membedaka. ♥ snis Anda	Buku: "Value Proposition Design"	Susun Value Proposition Canv	as

6	Model Bisnis	Pahami Business Model Canvas (BMC)	Buku: Business Model Generation	Isi BMC untuk konsep Anda
7	Review & Refleksi	Uji pemahaman Anda, evaluasi hasil tugas	_	Simulasikan elevator pitch 2 menit

Minggu 2: Produk & Menu

Tujuan: Pahami dasar pengembangan menu kopi dan pastry.

Hari	Topik	Tugas Pembelajaran	Sumber Daya	Latihan Praktis
8	Dasar Kopi Spesialti	Pelajari jenis biji kopi, proses, profil rasa	Buku: "The World Atlas of Coffee" - James Hoffmann	Cicipi 2 jenis kopi, catat tasting note
9	Teknik Seduh Kopi	Pahami metode seduh (V60, espresso, cold brew)	Video: James Hoffmann YouTube Channel	Latihan seduh manual brew
10	Dasar-Dasar Pastry	Pelajari teknik dasar adonan pastry & roti	Buku: "Pastry School" – Le Cordon Bleu	Coba resep croissant / choux pastry
11	Pengembangan Menu	Buat draft menu kopi & pastry	Template: Menu Matrix (Star, Puzzle, Plowhorse)	Uji coba resep andalan
12	Pricing Strategi	Pahami biaya bahan baku, food cost, markup	Kalkulator: Food Cost Calculator	Hitung harga jual 3 item menu
13	Supplier & Bahan	Riset suppli vpi, bahan pastry,	Hubungi supplier lokal /	Bandingkan 3 supplier
14	Review Produk	Simulasi presentasi produk ke teman/pasangan	_	Minta feedback dan dokumentasikan

Minggu 3: Operasional & Branding

Tujuan: Pelajari sistem operasional dan dasar pemasaran.

Hari	Topik	Tugas Pembelajaran	Sumber Daya	Latihan Praktis
15	SOP Operasional	Pelajari alur operasional harian	Template: SOP Barista & Kitchen	Buat SOP shift pagi
16	Layout & Peralatan	Pelajari desain dapur & bar efektif	Tools: SketchUp / Canva / Floorplanner	Sketsa layout mini coffee shop
17	Manajemen SDM	Pelajari peran tim & jadwal kerja	Panduan: Struktur Tim F&B	Susun struktur organisasi mini
18	Branding & Identitas	Pelajari elemen branding (logo, tone, nama)	Tools: Canva, Coolors.co	Buat moodboard merek Anda
19	Media Sosial & Konten	Buat rencana konten IG/ TikTok	Tools: Notion, Content Planner	Susun kalender konten 7 hari
20	Promosi & Kolaborasi	Pelajari stranqi soft opening & campaign	Contoh: Flash Sale, Influencer Lokal	Rancang campaign opening

21	Review & Simulasi	Buat presentasi rencana bisnis	_	Pitching ke
		sederhana		teman/pembimbing

Minggu 4: Simulasi Bisnis & Eksekusi

Tujuan: Lakukan simulasi dan validasi ide bisnis secara nyata.

Hari	Topik	Tugas Pembelajaran	Sumber Daya	Latihan Praktis
22	Perizinan & Legalitas	Pelajari legalitas usaha kecil (NIB, PIRT, Halal)	OSS.go.id, BPOM.go.id	Simulasi pengurusan NIB
23	Simulasi Modal & Keuangan	Buat simulasi modal awal & proyeksi keuntungan	Template: Cashflow Projection	Hitung BEP (Break Even Point)
24	Test Market Produk	Lakukan tes pasar kecil (order via WA/IG)	Platform: Google Form, Tokko	Jual 3-5 produk ke teman/keluar
25	Evaluasi Produk & Feedback	Gunakan survei sederhana untuk evaluasi	Tools: Google Form, Canva	Perbaiki produk/menu berdasark feedback
26	Validasi Konsep	Bandingkan rencana awal & respons pasar	_	Tulis ringkasan validasi ide
27	Persiapan Soft Launch	Buat rence kegiatan pre-	Checklist: Opening Day	Susun rencana 3 hari pre-launch
	•	Simulasi buka 1 hari (home café / pop-up)	_	Dokumentasi: Foto, feedback
		Evaluasi pengalaman, kekuatan & kelemahan	Template: Post- Mortem Report	Buat strategi perbaikan
		Rangkai semua hasil belajar menjadi 1 dokumen	Format: PPT / PDF	Buat pitch deck / business plan fin

⊘Tips Umum

- Luangkan 2–3 jam/hari.
- Gunakan Notion/Google Drive untuk menyusun semua tugas.
- Dokumentasikan setiap proses (foto, catatan, video).

HASIL DARI PROMPT II DARI CHATGPT:

@ Tujuan Belajar

Menguasai dasar-dasar teori dan praktik dalam merancang, menjalankan, dan mengembangkan usaha coffee shop & pastry bakery berskala kecil-menengah, mencakup aspek produk, operasional, pemasaran, hingga perencanaan bisnis dan keuangan.

Breakdown Subtopik

1. Dasar Industri Coffee Shop & Bakery

Mengenal karakteristik dan peluang dalam industri kopi spesialti dan pastry modern, serta tren dan sustainability dalam bisnis F&B.

2. Pengembangan Menu & Produk

Memahami proses kurasi menu, dasar teknik pembuatan kopi dan pastry, serta strategi penetapan harga yang menguntungkan.

3. Operasional Coffee Shop & Bakery

Belajar mengelola operasional harian termasuk SOP, layout ruang, peralatan, hingga pengelolaan stok dan jadwal kerja.

4. Branding & Pemasaran

Menyusun identitas merek yang kuat, mengembangkan strategi media sosial, promosi, dan konten visual yang menarik.

5. Perencanaan Bisnis & Keuangan

Merancang model bisnis, menghitung kebutuhan modal, mengurus legalitas, dan melakukan validasi konsep melalui test market.

Rencana Belajar 30 Hari (1 Jam per Hari)

Hari	Subtopik	Materi Utama
1–3	Dasar Industri	Pengenalan industri F&B, tren dan peluang
4–6	Dasar Industri	Target pasar, kompetitor, value proposition
7–9	Pengembangan Produk	Kopi: biji, profil rasa, teknik seduh
10–12	Pengembangan Produk	Pastry: teknik dasar, uji coba resep
13–15	Pengembangan Produk	Menu design, pricing, supplier riset
16–18	Operasional	SOP, layout, peralatan, jadwal
19–20	Operasional	Simulasi operasional kecil
21–22	Branding	Identitas merek, tone, logo
23–24	Pemasaran	Konten sosial media, campaign
25–26	Perencanaan Bisnis	BMC, proyeksi keuangan, legalitas
27–28	Validasi	Test market, evaluasi feedback
29	Penyusunan rencana bisnis	Kompilasi dari semua materi
30	Presentasi dan refleksi	Pitch bisnis + evaluasi diri

E Referensi Rekomendasi

- Buku:
 - The World Atlas of Coffee James Hoffmann
 - Business Model Generation Osterwalder & Pigneur
 - Pastry School Le Cordon Bleu
- Website:
 - Specialty Coffee Association
 - YouTube: James Hoffmann
 - Pastry Arts Magazine

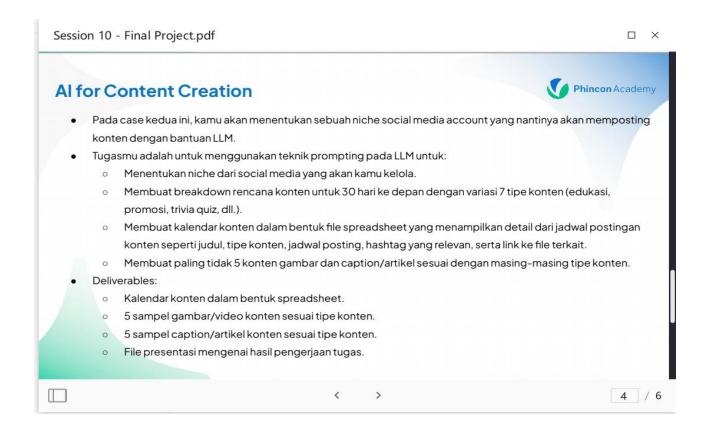
5 Sampel Materi Pembelajaran (PDF)

Berikut adalah lima file PDF yang berisi materi dasar untuk masing-masing subtopik utama:

- 1. Dasar Industri Coffee Shop & Bakery (PDF)
- 2. Pengembangan Menu & Produk (PDF)
- 3. Operasional Coffee Shop & Bakery (PDF)
- 4. Branding & Pemasaran (PDF)
- 5. Perencanaan Bisnis & Keuangan (PDF)

TUGAS KE 2:

INSTRUKSI TUGAS:



PROMPTI:

Bertindaklah sebagai pengusaha coffee shop and pastry bakery. Bantu saya dalam membuat perencanaan konten dan pembuatan konten social media untuk bisnis saya.

Saya menjalankan bisnis coffee shop and pastry bakery yang target pasarnya adalah kalangan remaja, anak muda, pengusaha muda dan masyarakat umum serta orang dewasa.

Tujuan konten saya adalah menjaring konsumen dan meningkatkan pendapatan dengan strategi marketing yang menarik.

Berikan 20 ide konten yang:

- Relevan dengan usaha saya
- Menarik bagi target audiens
- Bisa dikembangkan dalam berbagai format
- Sesuai tren terkini

HASIL DARI PROMPT I dari hasil ChatGPT:

20 Ide Konten untuk Coffee Shop & Pastry Bakery

1. "POV: Hari Pertamamu Ngopi di Sini"

- Format: Reels/TikTok
- Sudut pandang pelanggan baru masuk, pesan, lalu duduk nikmati ambience.
- Tujuan: Buat calon pengunjung penasaran suasana coffee shop.

2. Behind-the-Scenes Pembuatan Croissant / Pastry Signature

- Format: Video time-lapse atau carousel
- Tampilkan proses laminasi, proofing, baking.
- Tujuan: Edukasi + bikin ngiler

3. Menu of The Week + Cerita di Baliknya

- Format: Carousel IG atau Reels
- Contoh: "Latte Biscoff kami terinspirasi dari..."
- Tujuan: Membangun storytelling yang bikin orang ingin coba

4. "Ngopi Bareng Teman yang Beda Zodiak"

- Format: Reels lucu/relatable
- Zodiak vs menu kopi favoritnya.
- Tujuan: Viral, relatable, shareable

5. Customer Reaction Compilation

- Format: Video kompilasi
- Rekam ekspresi pelanggan mencicipi menu baru (dengan izin)
- Tujuan: Testimoni organik

6. "Apa Kata Pelanggan?"

- Format: Carousel review
- Post testimoni positif dalam bentuk desain estetik
- Tujuan: Bukti sosial

7. Sesi "Ask the Barista"

- Format: Q&A di story / carousel
- Contoh: "Espresso dan americano bedanya apa?"
- Tujuan: Edukasi + interaksi

8. Konten "Before - After"

- Format: Video atau carousel
- Sebelum: adonan / biji kopi → Setelah: produk jadi
- Tujuan: Visual kepuasan + proses kerja keras

9. "Pastry Personality Quiz"

• Format: IG Story interactive (polls/quiz)

Contoh: Pilih A/B/C/D lalu cocokkan dengan croissant, eclair, tart, dll

• Tujuan: Engagement seru

10. Video Aesthetic "Latte Art in Slow Motion"

· Format: Reels dengan audio trending

• Bonus: Beri penilaian gaya latte art (poll)

Tujuan: Visual memikat, cocok di TikTok

11. Tips & Hacks ala Coffee Shop

· Format: Carousel edukatif

• Contoh: "Cara bikin cold brew di rumah" atau "Cara nyimpen pastry biar tetap renyah"

• Tujuan: Value-added content

12. Meme F&B Lokal

• Format: Gambar/meme lucu

• Contoh: "Niat kerja di coffee shop, malah scroll TikTok 2 jam"

• Tujuan: Relatable, shareable

13. "Coffee & Pastry Pairing 101"

- Format: Carousel edukatif
- Contoh: Espresso cocoknya dengan choux, latte cocoknya dengan banana cake
- Tujuan: Upselling & edukasi

14. Weekly Vibes: Playlist Café + Ambience Video

- Format: Reels + link Spotify
- Contoh: "Suasana Minggu Santai di Coffee Shop Kami + playlist-nya"
- Tujuan: Brand lifestyle

15. "Menu Baru Voting" (Community-driven)

- Format: IG Story poll / DM challenge
- Biarkan audiens pilih rasa menu mingguan
- Tujuan: Interaktif + membangun komunitas

16. "First Time ke Coffee Shop? Ini Panduannya"

- Format: Carousel edukatif
- Edukasi remaja atau pemula tentang cara pesan kopi, bedanya flat white dan cappuccino
- Tujuan: Edukasi yang ringan

17. UGC Challenge (User Generated Content)

• Format: Ajak pelanggan posting dengan hashtag tertentu

Contoh: #NgopiDiNamaKopi

• Tujuan: Ekspansi organik

18. Konten Tim: "1 Hari Jadi Barista"

• Format: Vlog singkat Reels

Tampilkan kegiatan tim dari pagi hingga tutup

• Tujuan: Humanize brand

19. Konten Promo Kreatif

• Format: Reels/Poster

• Contoh: "Datang bareng temen pakai baju warna sama? Diskon 10%"

• Tujuan: Traffic + FOMO

20. Countdown to Payday Treat

• Format: Story + Feed promo

• "Promo khusus 25–30 tiap bulan untuk #PaydayNgopi"

• Tujuan: Monetisasi momen gajian

PROMPT II:

Dari ide "#Tren Al dan Deepfake: Tantangan Baru dalam Bisnis atau Usaha Coffee Shop and Pastry Bakery, tolong kembangkan:

- 1.5 sudut pandang berbeda untuk membahasnya
- 2.Format konten yang cocok (foto, video, carousel)
- 3. Potential engagement hooks
- 4.Call-to-action yang relevan

HASIL DARI PROMPT II dari Hasil ChatGPT:

1. Lima Sudut Pandang yang Berbeda

Berikut beberapa cara untuk melihat isu ini dari berbagai sudut:

1. Sudut Pandang Edukasi untuk Audiens

Bagaimana teknologi seperti Al bisa memalsukan review, gambar produk, atau bahkan testimoni di bisnis

✔ Tujuannya: Meningkatkan awareness konsumen & pelaku usaha agar lebih kritis.

2. Sudut Pandang Branding & Kepercayaan Konsumen

Di era deepfake & visual AI, keaslian brand sangat penting. Coffee shop dengan testimoni asli, produk otentik, dan interaksi langsung lebih dipercaya.

✓ Tujuannya: Menunjukkan keunggulan otentisi → brand Anda.

3. Sudut Pandang Keamanan Bisnis

Ancaman pencurian identitas visual (logo, desain, atau bahkan wajah barista) untuk dibuat deepfake oleh kompetitor atau oknum.

✓ Tujuannya: Mengangkat pentingnya proteksi digital branding.

4. Sudut Pandang Kreativitas & Peluang

Gunakan AI secara positif untuk membuat mockup desain kemasan, menu visual, atau ide campaign yang

✓ Tujuannya: Edukasi pemanfaatan AI secara etis.

5. Sudut Pandang Konsumen Milenial & Gen Z

Generasi muda cenderung skeptis dan tech-savvy — mereka menghargai brand yang transparan, j dan menunjukkan proses asli.

✓ Tujuannya: Memperkuat koneksi emosional dengan audiens target.

2. Format Konten yang Cocok

Format	Penjelasan	Cocok untuk Sudut Pandang
Carousel Instagram	Untuk edukasi & storytelling bertahap	1, 2, 4
Reels / TikTok	Untuk konten visual 🗥 vs real life	2, 3, 5
Foto & Caption Panjang	Cocok untuk menulis opini/kajian ringan	1, 5
Story + Poll / Quiz	Untuk menguji pemahaman dan engagement	1, 4, 5
Infografik / Ilustrasi	Menjelaskan apa itu Al/deepfake	1, 3

💡 3. Potential Engagement Hooks

Beberapa kalimat pembuka atau pertanyaan yang bisa menarik perhatian:

- "Kamu bisa bedain mana croissant asli vs hasil AI?"
- "Kalau kamu tahu banyak foto makanan di IG itu 🗸 e, masih percaya review-nya?"

- "Al bantu atau justru bahaya buat bisnis kecil kayak kami?"
- "Kalau ada barista deepfake yang melayani kamu, kamu bakal tetap beli nggak?"
- "Gambar ini Al generated. Tapi kami tetap percaya pada rasa asli."

4. Call-to-Action yang Relevan

Gunakan CTA yang sesuai dengan objektif kontennya:

Tujuan Konten	Call-to-Action
Edukasi	"Bagikan ini ke teman kamu yang suka desain makanan di IG!"
Komunitas	"Komen menurut kamu: lebih penting visual atau rasa asli?"
Branding	"Kunjungi coffee shop kami dan rasakan langsung — no filter, no fake."
Interaksi	"Pilih di polling story: mana yang real menurutmu?"
Engagement	"Pernah lihat makanan deepfake? Tag kami dan cerita pengalamanmu."

PROMPT III:

Buatkan content calendar untuk 1 bulan dengan:

3 post per minggu

Mix konten: 40% edukasi, 30% engagement, 30% promosi

Setiap post mencakup:

□Tanggal posting

□Format konten

□Tema/topik

□Tujuan post

□Hashtag utama

HASIL DARI PROMPT III ChatGPT:

Berikut adalah Content Calendar 1 Bulan (4 Minggu) untuk bisnis Coffee Shop & Pastry Bakery, dengan jadwal 3 postingan per minggu (total 12 konten), sesuai porsi konten:

- 40% Edukasi (5 post)
- 30% Engagement (4 post)
- 30% Promosi (3 post)

Content Calendar: Coffee Shop & Pastry Bakery – Bulan Ini

Tanggal	Format	Tema/Topik	Tujuan Post	Hashtag Utama
3 Juni (Senin)	Carousel	Cara Bedakan Latte, Cappuccino & Flat White	Edukasi ringan untuk pemula kopi	#NgopiSantai #BelajarKopi
5 Juni (Rabu)	Reels	POV: Pertama Kali Ngopi di Sini	Engagement – bangun FOMO & ambience	#POVNgopi #VibesCafe
7 Juni (Jumat)	Foto + Caption	Promo Payday: Buy 2 Get 1 untuk Pastry	Promosi – genjot penjualan akhir pekan	#PromoNgopi #PastryPayday

| 10 Juni (Senin) | Reels / TikTok | Latte Art Slow Motion + Tips | Edukasi visual + menarik penggemar kopi | #LatteArt #CoffeeTips |

| 12 Juni (Rabu) | Story Poll + Quiz | Pastry Personality Quiz: Kamu Croissant atau Tiramisu? | Engagement – interaktif & shareable | #FunWithPastry #QuizCafe |

| 14 Juni (Jumat) | Carousel | **Highlight Review Pelanggan (Testimoni Week)** | Promosi – social proof & kepercayaan | #ReviewAsli #DariPelanggan |

| 17 Juni (Senin) | Foto + Caption | **Coffee Pairing 101: Espresso & Choco Tart** | Edukasi soal kombinasi rasa | #CoffeePairing #NgopiAsik |

| 19 Juni (Rabu) | Reels | **Behind the Scene: Bikin Croissant dari Awal** | Edukasi + storytelling produk handmade | #PastryLokal #BTSBakery |

| 21 Juni (Jumat) | Reels + Promo | **Weekend Combo: Kopi + Pastry Diskon 15%** | Promosi akhir pekan | #WeekendNgopi #CoffeeDeals |

| 24 Juni (Senin) | Carousel | **AI vs Real Food: Bisa Bedain?** | Edukasi & tren digital + transparansi | #RealVsAI #CoffeeReal |

| 26 Juni (Rabu) | Reels / TikTok | "**Ngopi Bareng Teman Beda Zodiak**" | Engagement lucu + viral shareability | #ZodiakNgopi #NgopiSeru |

| 28 Juni (Jumat) | Carousel | **Menu Spesial Bulan Depan: Vote Rasa Baru** | Engagement – komunitas memilih | #VoteMenu #NextFlavor |

Total Konten

- Edukasi (5 konten): 3 Juni, 10 Juni, 17 Juni, 19 Juni, 24 Juni
- Engagement (4 konten): 5 Juni, 12 Juni, 26 Juni, 28 Juni
- Promosi (3 konten): 7 Juni, 14 Juni, 21 Juni

Ingin Lanjut?

Saya bisa bantu Anda membuat:

- Desain carousel atau Reels untuk minggu pertama
- Caption dan hashtag tambahan untuk tiap posting
- Template content planner (Excel/Notion/Google Sheets)

PROMPT IV:

Buatkan struktur caption Instagram dengan format:

- 1. Hook (pembuka yang menarik)
- 2. Konten utama
- 3. Bullet points penting (jika perlu)
- 4. Call-to-action
- 5. Hashtag yang relevan

Topik: #TechTrends2024: Tren Teknologi yang Harus Diikuti

Target: Professional atau mahasiswa yang ingin berkarir di bidang IT.

Tujuan: Awareness

PERINTAH PROMPT IV:

Buatkan struktur caption Instagram dengan format:

- 1.Hook (pembuka yang menarik)
- 2.Konten utama
- 3.Bullet points penting (jika perlu)
- 4.Call-to-action
- 5.Hashtag yang relevan

Topik: #Tren AI dan Deepfake: Tantangan Baru dalam BISNIS COFFEE

SHOP AND PASTRY BAKERY

Target: REMAJA, ANAK MUDA, PENGUSAHA MUDA, MASYARAKAN

UMUM

Tujuan: Meningkatkan Target dan Penjualan

HASIL DARI PROMPT melalui Chat GPT:

Struktur Caption Instagram

1. HOOK (Pembuka Menarik)

"Kopi kamu mungkin terlihat enak... tapi gimana kalau ternyata itu hasil Al dan bukan dari tempat asli?" 😮 🖱

2. KONTEN UTAMA

Di era sekarang, banyak gambar makanan dan kopi yang viral ternyata bukan dari dunia nyata — dibuat oleh AI dan deepfake.

Buat kamu yang peduli rasa, keaslian, dan pengalaman nyata, ini jadi tantangan sekaligus peluang.

3. BULLET POINTS PENTING <

- Banyak konten makanan yang bikin ngiler, tapi ternyata tidak nyata
- Deepfake review & gambar palsu bisa bikin konsumen salah pilih
- Kami percaya, rasa otentik dan pengalaman real nggak bisa dipalsukan
- · Produk kami dibuat langsung oleh barista & pastry chef berpengalaman, no filter, no tipu-tipu

4. CALL TO ACTION (Ajakan Bertindak)

Mau bukti kopi dan pastry kami benar-benar nyata & seenak tampilannya? Yuk, datang langsung ke kedai kami dan rasakan sendiri

Mention kami saat kamu posting dan pakai hashtag #RealCoffeeExperience

5. HASHTAG YANG RELEVAN

#RealVsAI #CoffeeReal #PastryAsli #NgopiAsli #TrenAI #DeepfakeFood #CafeJakarta #NgopiKekinian #CoffeeLoversID #PastryLokal #NgopiBareng #CoffeeShopLife

5. Perencanaan Bisnis & Keuangan

- 1. Business Model Canvas (BMC)
- 2. Proyeksi keuangan sederhana (modal, BEP)
- 3. Legalitas usaha kecil (NIB, PIRT)
- 4. Rencana pengembangan jangka pendek
- 5. Validasi ide bisnis melalui test market

4. Branding & Pemasaran

- 1. Membangun identitas merek (logo, warna, tone)
- 2. Konten sosial media untuk F&B
- 3. Strategi campaign soft opening
- 4. Kolaborasi lokal untuk promosi
- 5. Dasar fotografi produk kopi dan pastry

3. Operasional Coffee Shop & Bakery

- 1. SOP harian barista dan baker
- 2. Desain dapur dan bar yang efisien
- 3. Manajemen stok dan persediaan
- 4. Peralatan penting untuk usaha kecil
- 5. Simulasi jadwal operasional harian

2. Pengembangan Menu & Produk

- 1. Jenis-jenis biji kopi dan profil rasa
- 2. Dasar-dasar teknik manual brewing (V60, French Press)
- 3. Teknik dasar pastry (croissant, puff pastry)
- 4. Strategi pengembangan menu yang menjual
- 5. Penentuan harga berdasarkan food cost

1. Dasar Industri Coffee Shop & Bakery

- 1. Pengantar industri kopi spesialti dan pastry modern
- 2. Perbedaan bisnis kopi komersial dan spesialti
- 3. Tren F&B global dan lokal
- 4. Analisis peluang pasar di Indonesia
- 5. Peran sustainability dalam industri F&B

5. Perencanaan Bisnis & Keuangan

- 1. Business Model Canvas (BMC)
- 2. Proyeksi keuangan sederhana (modal, BEP)
- 3. Legalitas usaha kecil (NIB, PIRT)
- 4. Rencana pengembangan jangka pendek
- 5. Validasi ide bisnis melalui test market

4. Branding & Pemasaran

- 1. Membangun identitas merek (logo, warna, tone)
- 2. Konten sosial media untuk F&B
- 3. Strategi campaign soft opening
- 4. Kolaborasi lokal untuk promosi
- 5. Dasar fotografi produk kopi dan pastry

3. Operasional Coffee Shop & Bakery

- 1. SOP harian barista dan baker
- 2. Desain dapur dan bar yang efisien
- 3. Manajemen stok dan persediaan
- 4. Peralatan penting untuk usaha kecil
- 5. Simulasi jadwal operasional harian

2. Pengembangan Menu & Produk

- 1. Jenis-jenis biji kopi dan profil rasa
- 2. Dasar-dasar teknik manual brewing (V60, French Press)
- 3. Teknik dasar pastry (croissant, puff pastry)
- 4. Strategi pengembangan menu yang menjual
- 5. Penentuan harga berdasarkan food cost

1. Dasar Industri Coffee Shop & Bakery

- 1. Pengantar industri kopi spesialti dan pastry modern
- 2. Perbedaan bisnis kopi komersial dan spesialti
- 3. Tren F&B global dan lokal
- 4. Analisis peluang pasar di Indonesia
- 5. Peran sustainability dalam industri F&B

FINAL PROJECT Al For Everyone

USAHA COFFEE SHOP AND PASTRY BAKERY

Kartika Sari

PROMPTS

PROMPT 1 ·

Bertindaklah sebagai pakar usaha coffee shop and pastry bakery. Bantu saya merancang rencana pembelajaran yang dipersonalisasi untuk menguasai teori dan penerapan usaha coffee shop and pastry bakery dalam 30 hari ke depan.

Uraikan rencana tersebut menjadi silabus topik/struktur materi yang perlu dipelajari dalam 30 hari yang berisi tugas pembelajaran harian, sumber daya yang direkomendasikan, dan latihan praktis yang dapat saya lakukan untuk membangun keterampilan saya.

PROMPT 2:

Buatlah rencana kasus diatas melalui langkah-langkah berikut.

- Membuat tujuan belajar yang masuk akal untuk menguasai paling tidak fundamental dari topik usaha coffee shop and pastry bakery.
- Membuat breakdown topik dalam bentuk list subtopik beserta penjelasan singkat mengenai masing-masing subtopik tersebut.
- Membuat rencana belajar untuk 30 hari untuk menguasai topik tersebut. Pastikan rencana belajar tersebut masuk akal dan berdurasi 1 jam sehari.
- Pastikan tiap subtopik memiliki referensi yang dapat ditelusuri lebih lanjut.
- Buatlah 5 sampel materi pembelajaran dalam bentuk pdf untuk setiap subtopik.

@ Tujuan Belajar

Menguasai dasar-dasar teori dan praktik dalam merancang, menjalankan, dan mengembangkan usaha coffee shop & pastry bakery berskala kecil-menengah, mencakup aspek produk, operasional, pemasaran, hingga perencanaan bisnis dan keuangan.

Breakdown Subtopik

1. Dasar Industri Coffee Shop & Bakery

Mengenal karakteristik dan peluang dalam industri kopi spesialti dan pastry modern, serta tren dan sustainability dalam bisnis F&B.

2. Pengembangan Menu & Produk

Memahami proses kurasi menu, dasar teknik pembuatan kopi dan pastry, serta strategi penetapan harga yang menguntungkan.

3. Operasional Coffee Shop & Bakery

Belajar mengelola operasional harian termasuk SOP, layout ruang, peralatan, hingga pengelolaan stok dan jadwal kerja.

4. Branding & Pemasaran

Menyusun identitas merek yang kuat, mengembangkan strategi media sosial, promosi, dan konten visual yang menarik.

5. Perencanaan Bisnis & Keuangan

Merancang model bisnis, menghitung kebutuhan modal, mengurus legalitas, dan melakukan validasi konsep melalui test market.

Pembelajaran Usaha Coffee Shop & Pastry Bakery - 30 Hari

Menguasai Fundamental Bisnis F&B secara Teori dan Praktik

Rencana Belajar 30 Hari (1 Jam per Hari)

Hari	Subtopik	Materi Utama
1–3	Dasar Industri	Pengenalan industri F&B, tren dan peluang
4-6	Dasar Industri	Target pasar, kompetitor, value proposition
7–9	Pengembangan Produk	Kopi: biji, profil rasa, teknik seduh
10–12	Pengembangan Produk	Pastry: teknik dasar, uji coba resep
13–15	Pengembangan Produk	Menu design, pricing, supplier riset
16–18	Operasional	SOP, layout, peralatan, jadwal
19–20	Operasional	Simulasi operasional kecil
21–22	Branding	Identitas merek, tone, logo
23–24	Pemasaran	Konten sosial media, campaign
25–26	Perencanaan Bisnis	BMC, proyeksi keuangan, legalitas
27–28	Validasi	Test market, evaluasi feedback
29	Penyusunan rencana bisnis	Kompilasi dari semua materi
30	Presentasi dan refleksi	Pitch bisnis + evaluasi diri

Struktur Belajar 30 Hari (1 Jam per Hari)

Kesimpulan Dari Prompt 2:

- Hari 1-6: Industri & Peluang
- Hari 7-15: Produk & Menu
- ► Hari 16-20: Operasional
- ► Hari 21-24: Branding & Pemasaran
- Hari 25-30: Perencanaan Bisnis

Tujuan Pembelajaran

- Menguasai dasar teori bisnis coffee shop & bakery
- Mengenal operasional harian dan pengembangan produk
- Mampu menyusun rencana bisnis sederhana
- Menyiapkan branding dan strategi pemasaran awal

Mengenal Industri

- Apa itu kopi spesialti dan artisan bakery
- Kenapa tren ini berkembang pesat
- Perbedaan konsep warung kopi vs coffee shop modern

Tren & Peluang

- Tren lokal: kopi susu kekinian, bakery artisanal
- Konsumen muda & lifestyle F&B
- Peluang franchise vs independent brand

Segmentasi Pasar

- Target pasar: pekerja remote, pecinta kopi, keluarga
- Analisis lokasi & daya beli
- Keunggulan kompetitif yang dibutuhkan

Dasar Kopi & Seduh

- Arabika vs Robusta
- Teknik seduh: V60, French Press
- Profil rasa dan cara menyajikan

Teknik Dasar Pastry

- Croissant, puff pastry, choux
- Teknik laminasi dan proofing
- Alat dasar yang dibutuhkan

Rancang Menu

- Menyusun menu inti (signature drinks & pastry)
- Menghitung food cost dan markup
- Menu musiman atau edisi terbatas

SOP Harian

- Tugas barista dan baker
- Checklist pembukaan dan penutupan toko
- Jadwal produksi pastry

Layout & Alat

- Layout bar dan dapur kecil
- Flow kerja yang efisien
- Alat penting: espresso machine, proofer

Manajemen Operasional

- Sistem stok bahan dan FIFO
- Pengaturan shift kerja
- Simulasi operasional 1 hari

Identitas Brand

- Logo, tone komunikasi, warna khas
- Slogan dan nilai brand
- Storytelling untuk membangun koneksi

Strategi Sosial Media

- Format konten: reels, carousel, behind-the-scenes
- Jadwal konten mingguan
- Gunakan IG & TikTok sebagai kanal utama

Promosi Soft Opening

- Diskon opening, kolaborasi lokal
- Program referal & giveaway
- Review dari micro-influencer

Business Model Canvas

- 9 elemen BMC (key partner, customer, value, dll)
- Contoh aplikasi untuk coffee shop

Estimasi Modal

- Biaya peralatan, bahan baku, sewa
- Proyeksi cashflow & BEP
- Gunakan Excel sederhana

Legalitas & Validasi

- Urus NIB, PIRT, sertifikasi halal
- Uji coba konsep dengan test market
- Gunakan feedback untuk iterasi

Penutup & Aksi Lanjut

- Terapkan materi ini selangkah demi selangkah
- Mulai dari kecil, konsisten, dan uji terus
- Siapkan rencana bisnis dan mulai eksekusi
- "Start small, learn fast, grow strong."

ANALISIS AI AS A LEARNING PARTNER

- Menggunakan AI (ChatGPT) sebagai teman belajar sangat membantu kita untuk membuat rencana belajar terstruktur dan sistematis
- Meskipun begitu, prompting yang digunakan harus spesifik supaya rencana belajar sesuai dengan keinginan kita
- ChatGPT akan kesulitan menganalisis perintah jika prompt yang diberikan terlalu panjang dan terlalu banyak

TERIMA KASIH

Harum kopi menggoda hati,

Pastry lembut menggugah selera.

Terima kasih atas waktu yang diberi,

Semoga usaha kita sukses bersama.