



**Wirausaha
Merdeka**
SUMBUH TERSEBUT TERAKSI

**Kampus
Merdeka**
INDONESIA JAYA

Laporan Learning Together WMK UC 2023



KOPI-LINK

Nama Anggota :

Bayu Setiawan

Muhammad Yusuf Baharuddin

Michelly Ketslina Metar

Fadilatul Muawanah

Ayu Romadoni



KATA PENGANTAR

Syukur alhamdulillah senantiasa kami panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga kami dapat menyelesaikan laporan learning together ini.

Kami menyadari sepenuhnya bahwa masih jauh dari kata sempurna dikarenakan terbatasnya pengalaman dan pengetahuan yang kami miliki. Oleh karena itu, kami mengharapkan segala bentuk saran serta masukan bahkan kritik yang membangun dari berbagai pihak. akhirnya kami berharap semoga laporan ini dapat memberikan manfaat bagi kelompok kami.

Dalam perjalanan kami mengikuti WMK kami membuat proyek terbaru kami Koplink. Koplink adalah wujud dari kolaborasi antara konsep minuman kekinian dengan konsep berkeliling. Dengan sentuhan kreativitas yang tiada henti, kami menciptakan sebuah pengalaman unik, menyajikan kesegaran minuman sambil menelusuri berbagai destinasi. Koplink bukan sekadar minuman, melainkan cerita akan perjalanan, cita rasa, dan keterhubungan dalam setiap tegukan.



DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	2
DAFTAR ISI	3
BAB 1. INFORMASI UMUM MITRA LEARNING TOGETHER	
1.1 DESKRIPSI BISNIS LEARNING TOGETHER	4
1.2 KEGIATAN UMUM YANG DILAKSANAN	4
1.3 KESULITAN DAN TANTANGAN	5
BAB 2. PELAKSANAAN LEARNING TOGETHER	
2.1 PELAKSANAAN LEARNING TOGETHER	6
2.2 HAL HAL YANG DIPELAJARI	6
2.3 BUSSINESS MODEL CANVA	7
BAB 3. KESIMPULAN	
3.1 KESIMPULAN	9
3.2 SARAN	9
LAMPIRAN	10
DOKUMENTASI	11



BAB I.

INFORMASI UMUM MITRA LEARNING TOGETHER

1.1 Deskripsi bisnis mitra learning together :

- a. Nama bisnis: Elmar Cafe & Eatery
- b. Nama pemilik: Iqbal Ramadhan
- c. Alamat: Jl Dupak Bangunsari no. 40
- d. Media sosial (apabila ada): @elmar.cafe.id
- e. Deskripsi bisnis: suatu bisnis yang bergerak di bidang food and beverages.
- f. Struktur organisasi: -
- g. Jumlah karyawan: 9 orang
- h. Legalitas yang dimiliki:-

1.2 Kegiatan umum yang dilaksanakan mitra learning together

Belajar bagaimana cara bekerja di sebuah café dari mulai opening sampai dengan closing. Disana kita belajar dari awal cara pembuatan kopi. Mulai membedakan apa itu kopi robusta dan arabica. Melakukan kalibrasi setiap kali buka cafe, kalibrasi digunakan untuk menemukan kopi espresso yang pas dan seimbang rasanya yaitu keluar rasa pait, asam, dan manis. Dan juga kita belajar cara mesteam susu. Kami juga membuat beberapa minuman baik coffe dan non coffe. Selain perkopian kita juga belajar tentang kebersihan yang wajib dilakukan di cafe dan sedikit belajar bagaiman cara mengkasiri, selain itu kita juga belajar menjadi waiters. Dan juga cara melayani dan berkomunikasi dengan pelanggan/customers.



lpdp



**Wirausaha
Merdeka**
SUMBUH TERDEKIN TERDEKA

**Kampus
Merdeka**
INDONESIA JAYA

1.3 Kesulitan/tantangan/kendala yang dialami atau harapan mitra learning together dalam menjalankan dan mengembangkan bisnis yang dimiliki:

Kesulitan dalam magang kami adalah saat melakukan kalibrasi karena menggunakan alat untuk menentukan tekstur kopi yang digiling sehingga rasa kopi balance atau rasa yang pas. dan juga steam susu untuk karena harus menghasikan foam dengan ketebalan yang pas. Dan selain pada proses pembuatan kopi, kami juga harus beradaptasi dengan lingkungan café.



BAB II.

PELAKSANAAN LEARNING TOGETHER

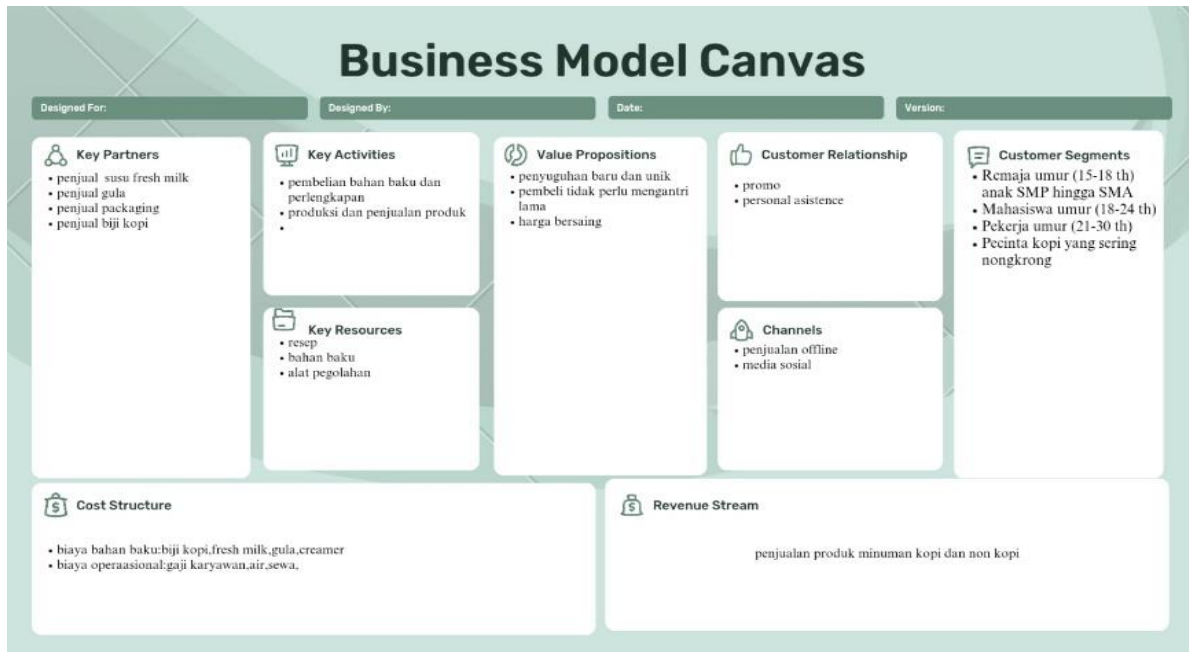
2.1 Pelaksanaan Learning Together

Pelaksanaan learning together dimulai dari tanggal 9 oktober 2023 sampai dengan 16 november 2023. Di learning together kelompok kami banyak belajar tentang bisnis food and beverages. Kita belajar dari awal perkopian. Mulai membedakan apa itu kopi robusta dan arabica. Melakukan kalibrasi setiap buka cafe, kalibrasi digunakan untuk menemukan kopi espresso yang pas yaitu keluar rasa pait, asam, dan manis. Dan juga kita belajar cara mesteam susu untuk menghasilkan foam yang pas. Selain perkopian kita juga belajar tentang kebersihan yang wajib dilakukan di cafe dan sedikit belajar bagaimana cara mengkasiri, selain itu kita juga belajar menjadi waiters dan cara berkomunikasi dengan pelanggan/customers. Banyak pengalaman hal baru yang kelompok kami dapat dari learning together ini.

2.2 Hal-Hal yang Dipelajari

Selama magang kami mempelajari banyak hal seperti : opening cafe, kalibrasi kopi, kasir, mengolah makanan, cara berbicara pada customer, closingan cafe, kerjasama tim dan masih banyak lagi.

Dalam pembuatan menu kopi yang menggunakan campuran susu ada hal yang perlu di perhatikan seperti perbedaan frothed milk dan steam milk. Yang dimana frothed milk memiliki volume lebih banyak dengan busa yang signifikan. Sedangkan steam milk dipanaskan dan di angin-anginkan dengan lembut lalu menghasilkan sejumlah kecil busa mikro. Steam milk juga lebih banyak digunakan dalam berbagai minuman kopi, sedangkan frothed milk untuk minuman yang membutuhkan banyak busa/foam.



2.3 Business Model Canvas

1. Key partners
Kopi-link bermitra dengan penjual biji kopi dari trawas, jawa timur, dan kami membeli perlengkapan lainnya di tempat grosir sinar yong Surabaya.
2. Key activities
Kunci aktivitas kami melakukan pembelian bahan aku kopi dan perlengkapan lainnya, melakukan produksi minuman kopi, dan juga melakukan penjualan produk secara keliling.
3. Value propositions
Nilai dari produk kami yaitu dari harga kami sangat bersaing, konsep keliling, customer tidak perlu mengantri.
4. Key resources
Resep pembuatan kopi, bahan baku yang berkualitas dari biji kopi pilihan, dan melakukan pengolahan yang tepat.
5. Cost structure
Biaya produksi dan biaya operasional.
6. Customer relationship
Memberikan paket promo dan personal assistance.
7. Channels
Penjualan offline secara berkeliling dan online.



lpdp



Wirausaha
Merdeka

Kampus
Merdeka
INDONESIA JAYA

8. Customer segment
Remaja, mahasiswa, pekerja, anak nongkrong.
9. Revenue stream
Penjualan produk



BAB III.

KESIMPULAN

3.1 Kesimpulan

Selama magang kita belajar banyak hal baru tentang perkopian kita bisa merasakan rasa kopi yang tidak rasa yang pahit saja, selain itu juga menambah ilmu komunikasi karena kita sering bertatap muka dan komunikasi secara langsung dengan customer. Menambah teman baru dan pengalaman baru yang dapat dijadikan sebuah pelajaran.

3.2 Saran

Saran dari kelompok kami untuk tempat learning together agar dapat membuka cabang baru dan juga dapat mengikuti beberapa event untuk lebih memperkenalkan cafe elmar ke masyarakat.



LAMPIRAN

Laporan Progress Harian Learning Together

Hari/Tanggal	Aktivitas learning together	Hal yang dipelajari
9 – 14 Okt 2023	Melakukan perkenalan lingkungan café	<ul style="list-style-type: none"> - Beradaptasi dengan lingkungan café - Membangun chemistri antar anggota dan tim cafe - Customer relation ship
16 – 21 Okt 2023	Barista	<ul style="list-style-type: none"> - Kalibrasi kopi - Stemer kopi - Membuat varian minuman
23 – 28 Okt 2023	Kitchen	<ul style="list-style-type: none"> - Membuat olahan makanan - Prepare bahan olahan - Pengemasan makanan - Plating makanan
30 – 4 Nov 2023	Waiters	<ul style="list-style-type: none"> - Melayani customer - Cleaning Up
6 – 11 Nov 2023	General cleaning	<ul style="list-style-type: none"> - Kerja sama Tim - Kekompakan Tim
13 – 16 Nov 2023	Cashier	<ul style="list-style-type: none"> - Menjelaskan Menu - Menerima Pembayaran - Pelaporan Keuangan



Lampiran Dokumentasi Kegiatan Learning Together

