

majoolira

JURUS MAJOO

CAFE



Panduan
**DONGKRAK
OMZET**
COFFEE SHOP dalam 6 bulan

aplikasi wirausaha



Aplikasi wirausaha lengkap
kelola bisnis jadi maju

Kasir Online

Karyawan

Akuntansi

Inventori

Aplikasi CRM

Analisa Bisnis

Aplikasi Owner

Toko Online

- ✓ **PANTAU & KONTROL PENJUALAN DARI MANAPUN**
Mengurangi kecurangan/fraud
- ✓ **BISA PUNYA TOKO ONLINE**
Tingkatkan pendapatan dari toko online kamu sendiri
- ✓ **LAPORAN KEUANGAN OTOMATIS**
Keuangan rapi tanpa harus jadi ahli akuntansi
- ✓ **MUDAH KELOLA STOK**
Maksimalkan keuntungan



PT Majoo Teknologi Indonesia

majoo plaza

Jl. Prapanca Raya No.25
Jakarta Selatan • DKI Jakarta • 12160



Coba Gratis 14 Hari

majoo.id



Daftar Isi

04 Pengantar

05 Kembangkan Menu: Pastikan Kamu **Melek Tren!**

13 **Rekrut Tim yang Tepat** dan Bangun Budaya *Customer Centric*

19 **Kelola Stok** Supaya Tak Ada Pelanggan yang Kecewa

24 **Branding dan Marketing:** Dua Sisi Koin yang Tak Boleh Ditinggalkan

31 **Mempertahankan Pelanggan** dengan Program Loyalti



Pengantar

Bisa dikatakan, kopi merupakan salah satu minuman yang peminatnya tidak hanya selalu ada, tetapi juga meningkat dari waktu ke waktu.

Data statistik yang dirilis oleh Statista menunjukkan konsumsi kopi secara global pada 2021 meningkat sampai mencapai 166,6 juta karung dengan bobot 60 kg. Tidak heran bila bisnis *coffee shop* terus dilirik oleh para pebisnis. Terlepas dari timbul dan tenggelamnya beberapa brand, *coffee shop* menjadi bisnis yang berhasil melewati berbagai situasi ekonomi.

Tidak dimungkiri, banyak *coffee shop* gulung tikar saat pandemi menghantam. Namun, banyak juga yang bertahan dan tetap ramai pengunjung, meskipun harus menjalankan protokol kesehatan ketat.

Hal tersebut membuktikan bisnis ini memang memiliki peluang pasar yang besar. Pertanyaannya, bagaimana kamu bisa menarik konsumen potensial tersebut agar menjadi pelangganmu?

Lebih lanjut lagi, bagaimana caranya agar kamu bisa terus meningkatkan omzet? Nah, panduan ini adalah ringkasan dari cara-cara jitu yang dapat kamu lakukan untuk mendongkrak omzet *coffee shop* dalam waktu relatif singkat.



Kembangkan Menu:
Pastikan Kamu Melek Tren!



BACK TO DAFTAR ISI



Industri kedai kopi selalu bergerak cepat dan mendorong inovasi terus-menerus. Pemilik *coffee shop* perlu terus berinovasi agar bisa mengikuti perubahan pasar, memenuhi permintaan pasar, serta memberikan pengalaman terbaik bagi konsumen.

Salah satu hal yang perlu menjadi fokus dalam inovasi adalah menu. Pemilik kedai kopi perlu melek tren menu di industri kopi supaya tetap relevan. Berikut ini beberapa tren menu yang bisa dipertimbangkan untuk kamu terapkan di *coffee shop* milikmu.



1. Specialty coffee

● Bagi *coffee shop*, apa lagi cara terbaik berinovasi kalau bukan inovasi pada kopi itu sendiri? Perlu dipahami, terlepas dari berbagai faktor lain, kopi berkualitas merupakan salah satu elemen penting yang membuat konsumen berkunjung ke kedai milikmu.



Memang benar, tren *specialty coffee* sudah muncul sejak beberapa tahun silam. Namun, tahukah kamu peminat *specialty coffee* meningkat sejak pandemi merebak dan pola kerja didominasi oleh *Work From Home* (WFH).



Menurut Holger Preibisch, Ketua Asosiasi Kopi Jerman, peningkatan *home office* membuat konsumen bersedia membayar lebih tinggi demi memperoleh kopi berkualitas atau *specialty coffee*.

Apabila kamu ingin menysasar pasar tersebut, periksa kembali menu yang disajikan dan mulailah menawarkan *specialty coffee*.

2. *Ready to drink coffee*

• Seperti yang telah disebutkan sebelumnya, konsumen sudah sangat peduli dengan kualitas kopi yang dikonsumsi. Pada saat bersamaan, gaya hidup konsumen hari ini makin serba cepat dan menginginkan pilihan-pilihan yang praktis.

“ Maka dari itu, *ready to drink coffee* menjadi tren yang sebaiknya tidak kamu lewatkan. Kamu bisa membuat beberapa menu dalam kemasan botol atau kaleng. Tentu tidak semua menu di coffee shop milikmu perlu dibuat versi *ready to drink*. ”

Kamu cukup menyajikan satu sampai tiga menu populer dalam bentuk *ready to drink*, baik kalengan ataupun botolan. Sebagai informasi, cakupan pasar global produk *ready to drink coffee* mencapai \$22,44 miliar pada 2019 dan diprediksi akan terus meningkat sampai mencapai \$42,36 miliar pada 2027 mendatang. *So, don't miss it!*





3. *Coffee mocktail*

Beberapa waktu belakangan ini, industri kopi serta *mixology* mulai menunjukkan tanda-tanda kolaborasi. *Mixology* adalah teknik pencampuran minuman yang lazim digunakan oleh bartender.

Bartender umumnya memanfaatkan teknik *mixology* untuk menghasilkan minuman-minuman segar seperti *mocktail*. Menu *mocktail* digemari di Indonesia sebab rasa minuman tetap seru, tetapi bebas dari kandungan alkohol.

Sekarang menu-menu tersebut mulai bisa ditemukan di kafe. Beberapa pemilik usaha *coffee shop* menyebutkan menu tersebut akan menjadi tren dalam industri kopi, yaitu *coffee mocktail*.

“Jadi, konsumen yang tidak ingin minum *basic espresso* seperti *americano* atau *cappucino* bisa memilih menu kopi yang disandingkan dengan buah-buahan, bunga, atau rempah.”

Kamu bisa berinovasi membuat kombinasi menu kopi dengan stroberi, jeruk, atau bunga mawar. Selain itu, *rosemary* dan *thyme* juga lazim dijadikan bahan *coffee mocktail*.

Sebelum memutuskan *coffee mocktail* sebagai menu permanen, kamu dapat menjadikannya *special menu* untuk mengecek respons pasar.



ORANGE COFFEE MOCKTAIL

Bahan-bahan:

- 100 ml cold drip atau kamu juga bisa menggunakan *double shots espresso*
- 1 buah jeruk diperas airnya
- 1 sendok makan madu
- 120 ml air soda atau *tonic water*
- Es secukupnya
- Jeruk kering untuk *garnish*-nya

Cara Membuatnya

1. Siapkan *cold drip* atau *espresso*
2. Kemudian siapkan 5 sendok makan air dan campurkan madu hingga larut
3. Lalu ambil cangkir saji dan tuangkan perasan jeruk, es dan soda yang sudah disiapkan
4. Lalu tuang madu dan terakhir masukkan cold drip atau *espresso*
5. Jangan lupa tambahkan *garnish*-nya ya
6. Orange Coffee Mocktail siap meredakan dahagamu siang ini. Jangan lupa diaduk sebelum dinikmati ya!



ICED GINGER COFFEE MOCKTAIL

Bahan-bahan:

Untuk Sirupnya

- 5 sendok makan jahe parut
- 150 gram gula
- 150 ml air

Untuk *mocktail*-nya

- *double shots espresso*
- 3-4 sendok makan sirup jahe
- 1 sendok teh ekstrak jahe
- 80 ml susu yang sudah di-*frothing*
- *brown sugar* untuk ditaburi di bibir gelas gelas *mocktail*
- es secukupnya
- *shaker*

Cara Membuatnya

1. Pertama buat dulu sirup jahe dengan mencampurkan gula, jahe parut dan air.
2. Panaskan di panci dan aduk hingga meleleh dengan api kecil.
3. Simpan di dalam toples dan letakkan di lemari es.
4. Untuk membuat ekstrak jahe cukup parut 2-3 jahe dan ambil airnya. Jangan lupa singkirkan sisa parutannya sebelum digunakan.
5. Untuk membuat mocktail siapkan shaker.
6. Lalu campurkan espresso, es, sirup jahe dan ekstrak jahe.
7. Kocok hingga tercampur
8. Siapkan gelas yang sudah ditaburi brown sugar bagian bibirnya.
9. Tuangkan campuran tadi di gelas.
10. Terakhir tambahkan susu.
11. Iced Ginger Coffee Mocktail siap dinikmati.

4. Konsep *coffee & eatery*

Apakah saat ini *coffee shop* milikmu hanya menawarkan minuman dan camilan saja? Apabila jawabannya adalah iya, mengubah konsep kedai kopi menjadi *coffee & eatery* patut kamu pertimbangkan.



Perlu dipahami, sekarang *coffee shop* tidak hanya bersaing dengan kedai kopi lain, tetapi juga dengan restoran. Tambahan pula, sejak perusahaan banyak memberlakukan WFH, konsumen cukup banyak yang memilih bekerja dari kedai kopi dan umumnya mencari gerai yang menyediakan menu makanan berat.



Karena itu, *coffee & eatery* banyak menjadi tujuan konsumen belakangan ini. Di samping itu, terdapat sebuah studi yang menunjukkan, struktur penjualan dan keuntungan kedai kopi lebih solid bila minimal 30%-nya dihasilkan dari penjualan makanan.

Meskipun begitu, mengembangkan menu kedai kopi dengan penambahan menu-menu makanan berat bukanlah investasi kecil. Jadi, pastikan kamu memiliki cukup tambahan modal serta telah memperhitungkannya dengan cermat.

