

## **BAB VI**

### **STRATEGI MANAJEMEN OPERASI, PRODUKSI DAN PENJUALAN**

#### **KEDAI KOPI JUNDS**

##### **6.1 Operasi perusahaan**

Kedudukan operasi (*operations*) dalam penyusunan strategi perusahaan sangatlah penting karena membantu perusahaan dalam mencapai suatu posisi bersaing. Operasi seharusnya tidak hanya dianggap sebagai tempat di mana perusahaan menghasilkan produk-produk dan jasa saja, tetapi harus pula sebagai suatu wadah kekuatan bersaing dalam bisnis (Tandelilin, 1991). Operasional perusahaan menggambarkan mengenai keseluruhan rencana kegiatan operasional yang akan dilakukan oleh Kedai Kopi Junds. Pada bagian ini akan dijabarkan melalui tiga bagian yaitu kegiatan operasional, tenaga kerja, dan penyediaan bahan baku.

##### **6.1.1 Jam operasional**

Kegiatan operasional Kedai Kopi Junds dilaksanakan di tempat usaha yang terletak di Jl. Demuk, Ds. Kalangan, Kec Ngunut Kab Tulungagung. Jam operasional Kedai Kopi Junds dimulai pada pukul 08.00-24.00 setiap harinya. Kegiatan operasional Kedai Kopi Junds mencakup koki, kasir, dan *bartender*. Berikut diuraikan jam operasional dan *shift* tiap divisi dan analisis masing-masing bagian tersebut:

**a. Koki**

Untuk Bagian Koki di Kedai Kopi Junds dilakukan oleh 2(dua) orang karyawan. Koki akan beroperasi selama tujuh hari kerja dalam seminggu. Koki sendiri terbagi menjadi 2 *shift* karyawan yaitu jam 08.00-16.00 dan 16.00-24.00. Tugas yang dimiliki koki adalah membuat makanan sesuai *standart* yang ditetapkan oleh Kedai Kopi Junds dan bertanggung jawab atas peralatan produksi dan olahan menu.

**b. Kasir**

Kedai Kopi Junds memperkerjakan 2 (dua) orang karyawan yang bertugas sebagai kasir. Kasir beroperasi selama tujuh hari selama seminggu dimana terbagi menjadi dua *shift* yaitu jam 08.00-16.00 dan 16.00-24.00. Kasir sendiri memiliki tugas yaitu menjalankan proses penjualan dan pembayaran, melakukan pencatatan atas semua transaksi dan melakukan pengecekan kembali untuk stok bulanan.

**c. Bartender**

Kedai Kopi Junds memperkerjakan 2 (dua) orang karyawan yang bertugas pada *bartender*. *Bartender* beroperasi selama tujuh hari dalam seminggu dan terbagi menjadi dua *shift* yaitu jam 08.00-16.00 dan 16.00-24.00. *Bartender* ditugaskan membuat minuman sesuai standar Kedai Kopi Junds.

**Tabel 22. Jam operasional tiap divisi Kedai Kopi Junds**

<b>Nama Divisi</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Jam Operasional</b>
Koki	2	- Senin- Minggu pukul 08.00-16.00 - Senin-Minggu pukul 16.00-24.00
Kasir	2	- Senin- Minggu pukul 08.00-16.00 - Senin-Minggu pukul 16.00-24.00
<i>Bartender</i>	2	- Senin- Minggu pukul 08.00-16.00 - Senin-Minggu pukul 16.00-24.00

Sumber: Data diolah (2021)

Dari keterangan tersebut terdapat beberapa bagian kegiatan operasional namun antar divisi saling terhubung dan saling membutuhkan satu dengan yang lainnya dalam satu proses penyajian oleh Kedai Kopi Junds kepada para konsumen. Salah satu contohnya adalah konsumen akan memesan pesanan kepada kasir lalu dari kasir akan menyampaikan pesanan tersebut kepada koki dan *bartender*. Segala transaksi akan dilakukan oleh kasir yang diawasi oleh *owner* Kedai Kopi Junds. Proses pembelian produk dilakukan dengan membayar secara langsung melalui kasir dengan bentuk pembayaran secara tunai.

### **6.1.2 Tenaga kerja**

Pada awal berdirinya, Kedai Kopi Junds mempekerjakan sekitar 6 orang karyawan yang seluruhnya menjadi tenaga kerja tetap. Seiring berjalannya waktu dan berkembangnya usaha Kedai Kopi Junds membutuhkan lebih banyak tenaga kerja. Berikut merupakan tenaga kerja yang dimiliki Kedai Kopi Junds pada awal berdirinya usaha hingga saat ini.

**Tabel 23. Tenaga kerja Kedai Kopi Junds**

	Tahun Ke I		
	Jumlah	Gaji per Bulan	Total
Koki	2	2.000.000	4.000.000
Kasir	2	2.000.000	4.000.000
Bartender	2	2.000.000	4.000.000

Sumber: Data diolah (2021)

### 6.1.3 Penyediaan bahan baku

Menurut Hanggana (2006) dalam (Lahu & Sumarauw, 2017), bahan baku adalah sesuatu yang digunakan untuk membuat barang jadi, bahan pasti menempel menjadi satu dengan barang jadi. Dalam sebuah perusahaan bahan baku dan bahan penolong memiliki arti yang sangat penting, karena modal terjadinya proses produksi sampai hasil produksi. Pengelompokan bahan baku dan bahan penolong bertujuan untuk pengendalian bahan dan pembebanan biaya ke harga pokok produksi. Pengendalian bahan diprioritaskan pada bahan yang nilainya relatif tinggi yaitu bahan baku, sebelum memutuskan menjadi *supplier* tetap.

Bahan baku yang dibutuhkan Kedai Kopi Junds didapatkan dari *supplier* daging, pemasok sayur-sayuran, pemasok sembako, dan pemasok es batu. Beberapa bahan baku yang dibutuhkan bisa didapatkan dari satu pemasok sehingga membuat proses pembelian bahan baku bisa lebih efektif seperti gula dan beras didapatkan dari satu pemasok.

## 6.2 Produksi

Produksi adalah menciptakan, menghasilkan, dan membuat. Kegiatan produksi tidak akan dapat dilakukan kalau tidak ada bahan yang memungkinkan dilakukannya proses produksi itu sendiri. Untuk bisa melakukan produksi, orang

memerlukan tenaga manusia, sumber-sumber alam, modal dalam segala bentuknya serta kecakapan. Semua unsur itu disebut faktor-faktor produksi (*factors of production*). Jadi, semua unsur yang menopang usaha penciptaan nilai atau usaha memperbesar nilai barang disebut sebagai faktor-faktor produksi. Fungsi produksi adalah kaitan diantara faktor-faktor produksi dan tingkat produksi yang diciptakan. Faktor-faktor produksi dikenal sebagai input dan jumlah produksi sebagai output

Proses produksi Kedai Kopi Junds saat ini masih dilakukan sepenuhnya di tempat usaha Kedai Kopi Junds. Tidak menutup kemungkinan untuk proses selanjutnya dilakukan di rumah produksi karena proses persiapan produk yang terbilang rumit, untuk saat ini karena kendala modal sehingga seluruh proses dilakukan di tempat usaha. Dengan adanya rumah produksi maka akan ikut menjaga kerahasiaan resep perusahaan.

### **6.2.1 Proses produksi**

Ada juga faktor-faktor produksi yang mempengaruhi. Faktor produksi tersebut meliputi: faktor produksi alam, faktor produksi tenaga kerja, faktor produksi modal dan faktor produksi keahlian. Produk memiliki arti penting bagi perusahaan karena tanpa adanya produk, perusahaan tidak akan dapat melakukan apapun dari usahanya. Pembeli akan membeli produk kalau merasa cocok, karena itu produk harus disesuaikan dengan keinginan ataupun kebutuhan pembeli agar pemasaran produk berhasil. Dengan kata lain, pembuatan produk lebih baik diorientasikan pada keinginan pasar atau selera konsumen

Proses produksi dari Kedai Kopi Junds sementara di waktu awal usaha ini dilakukan secara langsung dalam beberapa tahap. Bahan baku yang sudah

didapatkan dari para *supplier* baik dengan cara dikirim langsung ke tempat usaha atau dibeli akan diproses oleh tim produksi yaitu koki. Berikut adalah proses *Blue Print* di Kedai Kopi Junds.



**Gambar 20. Service blue print Kedai Kopi Junds**  
**Sumber: Data diolah (2021)**

### 6.2.2 Biaya operasional

Biaya operasional merupakan sumber ekonomi dalam upaya mempertahankan dan menghasilkan pendapatan. Dalam menjalankan usahanya, selain membutuhkan dana yang dikeluarkan untuk memulai usaha, Kedai Kopi Junds juga memerlukan

biaya operasional untuk menjaga jalannya usaha dan membayar gaji karyawan serta berbagai biaya dan beban yang harus dikeluarkan setiap bulannya. Berikut merupakan biaya operasional Kedai Kopi Junds:

**Tabel 24 . Biaya operasional Kedai Kopi Junds pada bulan pertama awal berdiri**

<b>Keterangan</b>	<b>Jumlah (Rp)</b>
Biaya gaji karyawan	144.000.000
Biaya cadangan bonus karyawan	1.800.000
Biaya inventaris kantor	500.000
Biaya promosi	1.000.000
Biaya listrik dan air	200.000
<b>Total</b>	<b>18.900.000</b>

Sumber: Data Diolah (2021)

### **6.2.3 Harga pokok penjualan**

Dalam perhitungan harga pokok penjualan di industri terdapat beberapa unsur yang harus diperhatikan, diantaranya adalah elemen-elemen pembentuk harga pokok produksi yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik (Widyastuti & Mitra, 2018). Untuk menentukan jumlah harga pokok penjualan terlebih dahulu menghitung tarif gaji per jam dan biaya *overhead* perusahaan. Berikut akan disajikan tabel tarif gaji per jam gaji karyawan dan biaya Kedai Kopi Junds.

**Tabel 25. Tarif gaji per jam Kedai Kopi Junds**

Keterangan	Tahun I
Total gaji 1 tahun	144.000.000
Jumlah tenaga kerja	6 orang
Jumlah jam kerja	8 jam
Jumlah hari kerja dalam 1 tahun	260 hari
Jumlah jam tenagakerja dalam 1 tahun	6.240 jam
Jumlah gaji perjam	11.363

Sumber: Data Diolah (2021)

Dari tabel di atas menjelaskan jumlah jam tenaga kerja dalam 1 tahun yang diperoleh dari jumlah tenaga kerja dikalikan dengan jumlah jam kerja dikalikan dengan jumlah hari kerja dalam 1 tahun dan menghasilkan jumlah jam tenaga kerja dalam 1 tahun sebesar 6.240 jam. Selanjutnya dari total gaji 1 tahun dibagi dengan jumlah jam tenaga kerja dalam 1 tahun menghasilkan jumlah gaji per jam sebesar Rp. 11.363 untuk tahun pertama.



**Tabel 26. Harga Pokok Penjualan Produk Kedai Kopi Junds**

Minuman			
<b>Nama Bahan Pokok</b>	<b>Harga Per Unit</b>	<b>Satuan</b>	<b>Harga Total</b>
Kopi Ijo	1	kg	Rp 160.000
Kopi Hitam Halus	1	Kg	Rp 80.000
Kopi Hitam untuk cethe	1	Kg	Rp 50.000
Serbuk Taro	1	Kg	Rp 65.000
Serbuk Red Velvet	1	Kg	Rp 70.000
Serbuk Matcha	1	Kg	Rp 55.000
Serbuk Coklat	1	Kg	Rp 75.000
Minuman Sachet	1	Sachet	Rp 18.000
Lemon	1	Kg	Rp. 50.000
Jeruk Peras	1	Kg	Rp. 40.000
Teh	1	Box	Rp 25.000
Jahe	1	Kg	Rp 50.000
Sirup	1	Botol	Rp 30.000
Fanta Putih	1	Botol	Rp 50.000
Fanta Merah	1	Botol	Rp. 30.000
Sprite	1	Botol	Rp 30.000
<b>Jumlah HPP</b>			<b>Rp 1.388.000</b>
Makanan			
Kentang	1	Kg	Rp 90.000
Sosis Bakar	1	Pack	Rp 60.000
Sosis Goreng	500	Gram	Rp 30.000
Nugget	300	Gram	Rp 40.000
Indomie	1	box	Rp 98.000
<b>Jumlah HPP</b>			<b>Rp 318.000</b>

Sumber: Data diolah (2021)

**Tabel 27. Biaya *overhead* Kedai Kopi Junds**

Keterangan	Jumlah
Biaya Penyusutan <i>Furniture</i>	3.000.000
Biaya Penyusutan Alat Masak	2.000.000
Biaya Penyusutan Dekorasi	3.400.000
Biaya Renovasi	4.000.000
Biaya Listrik dan Air	2.400.000
Biaya Penggunaan Gas LPG	460.000
Biaya Promosi	1.000.000
Total Biaya <i>Overhead</i>	16.260.000

Sumber: Data diolah (2021)

Tabel di atas merupakan jumlah biaya *overhead* perusahaan, yang diperoleh dari biaya sewa, penyusutan furniture, penyusutan komputer dan printer, penyusutan alat masak, penyusutan dekorasi, biaya renovasi, listrik dan air, penggunaan gas LPG, biaya keamanan, asuransi, biaya K3, dan biaya promosi. Setelah itu diperoleh jumlah Rp. 116.065.000 dan untuk mengetahui biaya *overhead* per jam dibagi dengan jumlah jam tenaga kerja dalam 1 tahun dan diperoleh jumlah sebesar Rp. 1.327.

#### **6.2.4 Pelayanan**

Pelayanan adalah kepedulian kepada pelanggan dengan memberikan pelayanan yang terbaik untuk memfasilitasi kemudahan pemenuhan kebutuhannya terus mengupayakan penyelarasan kemampuan, sikap, penampilan, perhatian, tindakan dan tanggung jawab guna mewujudkan kepuasan pelanggan agar mereka selalu loyal kepada perusahaan (Saleh 2014 dalam Rohman 2017). Salah satu hal untuk dapat menerapkan pelayanan yang baik adalah dengan memberikan pelatihan *service* yang sesuai dengan standar-standar operasional pelayanan perusahaan agar

kualitas layanan dapat selalu sama dan terjaga. Berikut merupakan urutan pelayanan yang ada di Kedai Kopi Junds:

1. Saat konsumen datang di Kedai Kopi Junds maka akan disambut dengan senyuman dan jargon "Selamat Datang di Kedai Kopi Junds!"
2. Konsumen melakukan pemesanan di meja kasir.
3. Setelah konsumen melihat buku menunya, *waitres* Kedai Kopi Junds menanyakan menu apa saja yang telah dipilih konsumen dan segera memprosesnya ke dalam sistem untuk diorder dan diproses oleh dapur.
4. Dapur memproses pesanan konsumen setelah itu memanggil *waitress* untuk menyajikan pesanan tersebut.
5. Konsumen langsung melakukan pembayaran di kasir dan pegawai dari Kedai Kopi Junds wajib memberikan salam terima kasih setiap pembelian selesai dilakukan dan juga ketika pelanggan keluar dari gerai.

#### **6.2.5 Risiko usaha**

Memulai suatu bisnis membutuhkan keberanian, tekad, dan manajemenserta strategi bisnis yang baik. Operasi suatu badan usaha atau perusahaan biasanya berhadapan dengan risiko usaha dan risiko non usaha. Risiko usaha adalah semua risiko yang berkaitan dengan usaha perusahaan untuk menciptakan keunggulan bersaing dan memberikan nilai bagi pemegang saham. Sedangkan risiko non usaha adalah risiko lainnya yang tidak dapat dikendalikan oleh perusahaan.

Risiko usaha memang tidak bisa dipisahkan serta menjadi kesatuan dari bagian

dari suatu bisnis atau usaha. Suatu usaha memiliki risiko yang muncul tidak hanya disebabkan oleh faktor individu atau karyawan, namun bisa juga terjadi karena faktor manajemen, strategi, dan sistem perusahaan yang kurang baik. Risiko secara umum dapat dikelompokkan menjadi dua jenis yaitu risiko spekulatif (*speculative risk*) dan risiko murni (*pure risk*). Risiko spekulatif adalah risiko yang memiliki kemungkinan terjadinya dua peluang. Peluang terjadinya kerugian dan peluang terjadinya keuntungan. Sedangkan risiko murni adalah risiko yang bila mana terjadi, pasti akan memberikan kerugian. Namun apabila risiko ini tidak terjadi, juga tidak akan menimbulkan kerugian ataupun suatu keuntungan.

Terjadinya kerugian dapat ditimbulkan dari dua faktor yang saling bekerjasama yaitu faktor bencana (*perils*) dan juga faktor bahaya (*hazards*). Bencana adalah penyebab dari penyimpangan peristiwa sesungguhnya dari yang diharapkan untuk terjadi. Bencana ini merupakan penyebab langsung terjadinya kerugian. Bahaya adalah keadaan yang melatarbelakangi terjadinya kerugian oleh bencana tertentu. Bahaya meningkatkan risiko kemungkinan terjadinya kerugian (Kasidi 2010 dalam Fakhri 2020).

Berikut merupakan macam dari faktor penyebab bahaya dan contoh faktor bahaya yang dapat terjadi di Kedai Kopi Junds:

1. Bahaya fisik (*physical hazard*), adalah suatu kondisi yang bersumber pada karakteristik secara fisik dari suatu obyek yang dapat memperbesar kemungkinan terjadi suatu bencana (*perils*) ataupun memperbesar terjadinya suatu kerugian. Ancaman bahaya yang mungkin terjadi adalah perampokan, perusakan fasilitas oleh oknum

masyarakat, kecelakaan seperti kebakaran sampai dengan pengeboman.

2. Bahaya moral (*moral hazard*) merupakan suatu kondisi yang bersumber dari orang yang bersangkutan yang berkaitan dengan sikap mental atau pandangan hidup serta kebiasaannya yang dapat memperbesar kemungkinan terjadinya suatu kerugian. Adanya kerugian ini karena sikap mental dari orang yang bersangkutan misalnya karena kelalaian di mana unsur kesengajaan terlihat. Pada Kedai Kopi Junds mungkin terjadi seperti para pegawai melakukan kecurangan seperti pencurian, tidak jujur, dan malas bekerja.
3. Bahaya moral (*morale hazard*) adalah bahaya yang ditimbulkan oleh sikap ketidak hati-hatian dan kurangnya perhatian sehingga dapat meningkatkan terjadinya kerugian. Situasi seperti ini yang sangat mungkin terjadi di Kedai Kopi Junds adalah pegawai melakukan kesalahan dalam pembuatan makanan dan minuman tidak sesuai dengan takaran yang mengakibatkan produk tidak dapat dijual, salah membaca pesanan sehingga produk yang disajikan tidak sesuai orderan mengakibatkan produk tidak dapat dijual.

Selain faktor bahaya, sumber risiko berasal dari risiko sosial, risiko fisik, dan risiko ekonomi. Risiko yang mungkin terjadi di Kedai Kopi Junds adalah:

1. Risiko properti mungkin terjadi seperti kebakaran, banjir, perusakan dan lainnya.

2. Risiko operasional adalah risiko yang antara lain disebabkan ketidakcukupan dan atau tidak berfungsinya proses internal, kesalahan manusia, kegagalan sistem, atau adanya problem eksternal yang mempengaruhi operasional.
3. Risiko reputasi adalah risiko terjadinya potensi kerusakan bagi perusahaan yang diakibatkan oleh opini publik yang negatif yang dapat menyebabkan jumlah penurunan pelanggan.

### **6.3 Pembaharuan pada Kedai Kopi Junds**

#### **1. Inovasi menu**

Inovasi adalah kreativitas yang diterjemahkan menjadi sesuatu yang dapat diimplementasikan dan memberikan nilai tambah atas sumber daya yang kita miliki. Jadi untuk senantiasa dapat berinovasi memerlukan kecerdasan kreatif (*Creative Intelligence*). Pada prinsipnya manusia memiliki kapasitas tertentu untuk mengingat berbagai macam pengetahuan dan pengalaman. Semakin luas wawasan seseorang cenderung semakin tinggi tingkat kreativitasnya. Untuk meningkatkan daya kreativitas dapat dilakukan dengan memperbanyak akumulasi pengetahuan yang produktif.

Selanjutnya pikiran sadar dan pikiran bawah sadar manusia akan melakukan proses inkubasi. Pada tahap ke tiga yaitu pengalaman ide, ide akan mencuat walaupun seringkali ide itu muncul justru pada saat tidak sedang melakukan pekerjaan yang relevan. Pada tahap ke empat dilakukan evaluasi dan implementasi ide. Tahapan ini adalah yang paling

berat karena dibutuhkan komitmen dan dedikasi untuk merealisasikan ide menjadi sesuatu yang konkret. Hasil di tahapan ini adalah inovasi. Pada Kedai Kopi Junds kedepannya memperbanyak menu variasi antara lain: kopi gula aren, *frappee*, kopi *espresso*, kopi *robusta*, kopi *latte* dan tahu walik.

## **2. Penerapan protokol *new normal***

Di tengah pandemi saat ini Pemerintah Indonesia sudah bersiap menyambut *new normal*. Pernyataan dari Presiden Joko Widodo telah menyatakan Indonesia harus tetap produktif tetapi juga aman dari wabah penyakit infeksi pernapasan *Covid-19*. Jokowi juga meminta kepada masyarakat agar terus meningkatkan kedisiplinan dalam menjalankan protokol kesehatan sebelum memasuki pola hidup normal yang baru di tengah pandemi ini. Selain itu dari pihak Kementerian Kesehatan dan Gugus Tugas Percepatan sudah mengeluarkan regulator untuk *New Normal* antara lain:

1. Cuci tangan.
2. Hindari menyentuh wajah.
3. Etika batuk dan bersin.
4. Menggunakan masker.
5. *Physical distancing*.
6. Isolasi mandiri.

Selain itu pihak Kedai Kopi Junds menerapkan regulasi kesehatan tersendiri dengan regulator seperti:

- 1) Penyediaan *hand sanitizer*.
- 2) Penyediaan *thermo gun* dalam pelaksanaannya dengan diatas 36,2 tidak boleh memasuki wilayah restoran.
- 3) Diharapkan mencuci tangan sebelum memesan menu.
- 4) Mewajibkan memakai masker baik pengunjung maupun karyawan kecuali saat makan.
- 5) Karyawan akan dibekali perlengkapan protokol seperti kaca mata, *faceshield*, dan sarung tangan.
- 6) Mempersipakan sarana dan prasarana sesuai stanadar protokol kesehatan *COVID-19*.

### 3. Redesain logo dari Kedai Kopi Junds

Kesadaran merek (*brand awareness*) adalah kemampuan dari seseorang yang merupakan calon pembeli (*potential buyer*) untuk mengenali (*recognize*) atau menyebutkan kembali (*recall*) suatu merek merupakan bagian dari suatu kategori produk (Aaker 2019 dalam Aji et.al 2019). Seperti gambar 12 menjadi gambar 1 Kedai Kopi Junds memiliki desain logo yang masih kurang menarik, maka dilakukan *redesign* agar logo dari Kedai Kopi Junds menjadi lebih bisa menarik calon pelanggan baru dan dapat diingat oleh para pembeli.

### 4. Melakukan pembaharuan beberapa aspek

Kedai Kopi Junds masih membutuhkan pembaharuan di beberapa aspek seperti aspek legal, aspek operasional, aspek pemasaran, dan aspek pengelolah sumber daya manusia.



a. Aspek legal

Aspek legal adalah kondisi perijinan usaha dan rencana pengurusan (akta pendirian, SIUP, TDP, Ijin keributan, dll). Saat ini Kedai Kopi Junds memiliki akta pendirian atas nama Ibu Sunarti tetapi masih belum memiliki perijinan usaha seperti SIUP, TDP, Ijin keributan, dll dikarenakan kelalaian dari pemilik dari Kedai Kopi Junds. Untuk kedepannya Kedai Kopi Junds akan mengurus legalitasnya berupa (SIUP, TDP, Ijin keributan). Untuk SIUP, TDP, dan Ijin keributan akan di targetkan bulan Desember tahun 2021

b. Aspek operasional

Kedai Kopi Junds masih belum memiliki operasional yang baik. Walaupun di kota kecil Kedai Kopi Junds memiliki banyak pesaing seperti Kopi Waris, Kopi *Legend* dan banyak lainnya, maka dari itu Kedai Kopi Junds akan meningkatkan operasionalnya agar memaksimalkan produk yang ditawarkan seperti menambahkan pembuatan mesin kopi dan alat operasional pendukung lainnya. Untuk pembelian mesin kopi dan alat pendukung lainnya di targetkan bulan Desember 2021

c. Aspek pemasaran

Kedai Kopi Junds dalam pemasaran masih menggunakan pemasaran dari mulut ke mulut dan bekerja sama dengan komunitas yang berada di Ngunut Tulungagung. Untuk

kedepannya Kedai Kopi Junds akan melakukan pemasaran secara *online* dengan menggunakan media sosial seperti *influencer* atau *paid promote* agar lebih dikenal oleh masyarakat luar.

d. Aspek pengelolaan sumber daya manusia

Kedai Kopi Junds hanya memiliki 6 karyawan yang memiliki jam kerja per *shift* yaitu 3 karyawan pada jam 08.00-16.00 dan 3 karyawan pada 16.00-24.00. Untuk kedepannya Kedai Kopi Junds akan menambahkan karyawan khususnya karyawan yang memiliki kemampuan dalam mengelola kopi atau *barista*.

5. Penambahan fasilitas

Kedai Kopi Junds memiliki suasana yang masih kuno dan kurang menarik perhatian pengunjung. Kedai Kopi Junds menambahkan lampu gantung pada area parkir dan di dalam Kedai Kopi Junds agar terlihat menarik dan *instagrammables* seperti gambar 23.