

Pengembangan Physical Evidence dan Penetapan Standar Waktu Produksi Makanan pada UMKM Woven Coffee melalui Business Coaching = Physical Evidence Development and Food Production Standard Time Determination of SME Woven Coffee through Business Coaching.

Diadre Dachiviant Sindudipoera, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20502326&lokasi=lokal>

Abstrak

Kedai kopi semakin marak beredar akhir-akhir ini, terutama di Jakarta. Untuk dapat bersaing dalam industri ini, sebuah UMKM harus bekerja lebih keras agar dapat bertahan hidup. Woven Coffee merupakan salah satu dari sekian banyak UMKM yang mencoba bertahan dalam industri ini. Mereka harus memiliki sebuah produk otentik dari kedainya, pelayanan yang sangat baik, ataupun menawarkan tempat yang menarik. Salah satu caranya adalah dengan mengembangkan physical evidence kedai serta memberikan standar waktu produksi agar kecepatan pelayanan tetap terjaga. Tujuan dari dilakukannya penelitian ini adalah untuk mengembangkan physical evidence dari UMKM Woven Coffee agar dapat menarik pengunjung, serta menentukan standar waktu produksi makanan mereka. Penelitian ini dilakukan dengan metode kualitatif dan data yang didapatkan berasal dari observasi, survey, serta wawancara mendalam. Terdapat beberapa metode analisis yang digunakan untuk mencapai tujuan penelitian, antara lain Business Model Canvas (BMC), analisis Porter's Five Forces, analisis PESTEL, Bauran Pemasaran Jasa, analisis SWOT, analisis TOWS, dan analisis GAP. Analisis tersebut akan digunakan sebagai dasar untuk menemukan hasil dari penelitian ini, yakni pengembangan terhadap physical evidence dari Woven Coffee serta penetapan waktu standar produksi makanan

.....Coffee shops are spreading widely nowadays, especially in Jakarta. To compete in this industry, SMEs should go the extra mile to survive. Woven Coffee is one of the SME that trying to survive in this industry. They will necessitate having a signature product, superb service excellence, or even provide a fancy space. One way to do this is by developing store physical evidence and determining production standard time in order to maintain service time. The objectives of this research are to develop physical evidence of Woven Coffee in order to attract more customers and also determine their food production standard time. This study is conducted using a qualitative method, and the data is obtained by observations, surveys, as well as in-depth interviews. We utilize seven analytical tools to achieve the targeted results, namely Business Model Canvas (BMC), Porter's Five Forces, PESTEL Analysis, Service Marketing Mix, SWOT Analysis, TOWS Analysis, and GAP Analysis. These analyses are used as a base to generate the result of this study, i.e., developing the physical evidence of Woven Coffee and applying the standard time of food-producing accordingly.