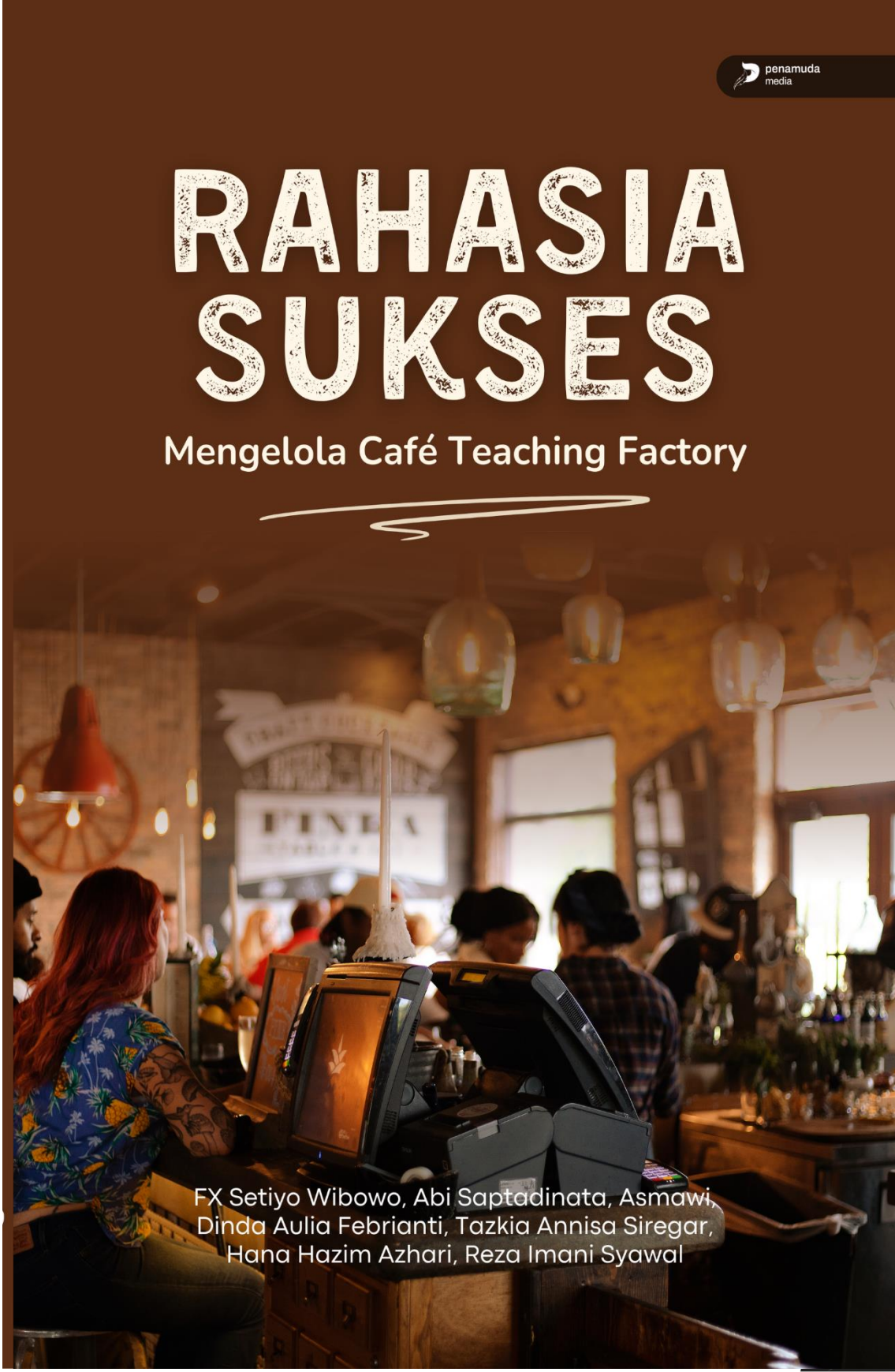


RAHASIA SUKSES

Mengelola Café Teaching Factory



FX Setiyo Wibowo, Abi Saptadinata, Asmawi,
Dinda Aulia Febrianti, Tazkia Annisa Siregar,
Hana Hazim Azhari, Reza Imani Syawal

Rahasia Sukses Mengelola Café Teaching Factory

Penulis:

FX Setiyo Wibowo

Abi Saptadinata

Asmawi

Dinda Aulia Febrianti

Tazkia Annisa Siregar

Hana Hazim Azhari

Reza Imani Syawal



Rahasia Sukses Mengelola Café Teaching Factory

Copyright © PT Penamuda Media, 2025

Penulis:

FX Setiyo Wibowo

Abi Saptadinata

Asmawi

Dinda Aulia Febrianti

Tazkia Annisa Siregar

Hana Hazim Azhari

Reza Imani Syawal

ISBN: 9786347269430

Penyunting dan Penata Letak:

Tim PT Penamuda Media

Desain Sampul:

Tim PT Penamuda Media

Penerbit:

PT Penamuda Media

Redaksi:

Casa Sidoarum RT03 Ngentak, Sidoarum Godean Sleman Yogyakarta

Web: www.penamudamedia.com

E-mail: penamudamedia@gmail.com

Instagram: @penamudamedia

WhatsApp: +6285700592256

Cetakan Pertama, Juli 2025

X + 163 halaman; 15 x 23 cm

Hak cipta dilindungi undang-undang

Dilarang memperbanyak maupun mengedarkan buku dalam bentuk dan dengan cara apapun tanpa izin tertulis dari penerbit maupun penulis

Kata Pengantar

Perubahan arah pendidikan vokasi menuju pembelajaran berbasis industri menuntut pendekatan yang lebih kontekstual, nyata, dan menyentuh kebutuhan dunia kerja secara langsung. Salah satu bentuk konkret dari perubahan ini adalah hadirnya Teaching Factory (Tefa)—sebuah model pembelajaran yang mengintegrasikan teori dan praktik melalui unit produksi yang dikelola oleh lembaga pendidikan. Dalam konteks tertentu, *café teaching factory* menjadi salah satu model paling menarik dan menantang untuk dikembangkan karena menggabungkan unsur keterampilan, pelayanan, manajemen, dan inovasi bisnis.

Buku ini hadir untuk membagikan pengalaman, pengamatan, serta refleksi dari praktik nyata pengelolaan *café teaching factory*. Banyak institusi pendidikan vokasi yang telah memiliki fasilitas produksi, tetapi belum sepenuhnya memahami bagaimana menjadikannya sebagai wahana pembelajaran yang efektif dan berkelanjutan. Buku ini mencoba menghadirkan uraian yang bersifat aplikatif, membumi, dan bisa langsung dipraktikkan oleh dosen, guru, pengelola unit bisnis pendidikan, maupun mahasiswa yang sedang belajar menjalankan usaha di lingkungan akademik.

Penulisan buku ini tidak hanya didasarkan pada teori pendidikan atau manajemen usaha, melainkan juga pada

proses panjang pengamatan, kegagalan, penyesuaian, dan keberhasilan yang saya alami sendiri di lapangan. Setiap bab disusun dengan harapan mampu membimbing pembaca memahami konsep dasar teaching factory, prinsip-prinsip pengelolaan unit café, strategi menjalankan usaha berbasis pendidikan, serta tantangan-tantangan yang sering luput dibahas dalam forum akademik.

Disadari bahwa pengelolaan café dalam lingkungan pendidikan memiliki kompleksitas tersendiri. Tidak cukup hanya memiliki menu yang menarik atau peralatan lengkap. Yang dibutuhkan adalah sistem kerja yang tertata, peran pendidik yang adaptif, serta semangat kolaboratif antara siswa dan pengelola. Oleh karena itu, buku ini disusun dengan pendekatan yang jujur dan praktis, tanpa menghindari realita lapangan yang sering kali tidak seideal teori.

Ucapan terima kasih disampaikan kepada rekan-rekan sejawat, mahasiswa, serta para pengelola teaching factory yang telah menjadi bagian dari proses pembelajaran ini. Semoga buku ini dapat menjadi salah satu referensi yang bermanfaat, bukan hanya untuk meningkatkan kualitas pengelolaan café teaching factory, tetapi juga untuk memperkuat nilai-nilai profesionalisme dalam pendidikan vokasi.

Akhir kata, diharapkan buku ini tidak hanya dibaca, tetapi juga diuji dalam praktik nyata. Karena hanya dengan

praktik, kita bisa menemukan makna yang sesungguhnya dari sebuah proses pendidikan berbasis kerja.

Selamat Membaca!

Penulis

Daftar Isi

Kata Pengantar.....	v
Daftar Isi	viii
Bab 1: Konsep Dasar Pengelolaan Café Berbasis Teaching Factory.....	1
A. Pengertian dan Prinsip Teaching Factory (Tefa)	2
B. Tren Konsumsi dan Peluang Bisnis Café.....	8
C. Kualitas Produk dalam Bisnis Kuliner	12
D. Strategi Pemasaran di Industri Café.....	15
E. Legalitas, Perizinan, dan Regulasi Usaha Café.....	18
Bab 2: Manajemen Pelayanan di Café (Server).....	22
A. Peran dan Fungsi Server dalam Operasional Café	23
B. Penerapan Konsep Hospitality dalam Pelayanan	26
C. Standar Pelayanan di Industri Makanan dan Minuman (F&B)	29
D. Struktur Organisasi dan Sistem Kerja di Café.....	32
E. Sistem Shift dan Tugas Harian Server	35
Bab 3: Pengelolaan Keuangan dan Kasir (Cashier).....	39
A. Definisi dan Fungsi Kasir dalam Operasional Café ...	40
C. Konsep Manajemen Keuangan Berbasis Digital	46
D. Implementasi Teaching Factory dalam Manajemen Kasir	50
E. SOP Pengelolaan Kasir yang Efektif.....	53
F. Peran Kasir dalam Stabilitas Keuangan Café	58
Bab 4: Pengelolaan Bar dan Peran Barista.....	63
A. Peran Barista dalam Industri Café	64
B. SOP dan Standar Kinerja di Bar	67

C.	Pengelolaan Bahan Baku Minuman	73
D.	Fasilitas Bar dan Penggunaan Peralatan Pendukung.....	76
E.	Tanggung Jawab Barista dalam Sistem Shift.....	78
Bab 5:	Pengelolaan Produksi Makanan di Kitchen.....	81
A.	Proses Produksi Makanan di Dapur Café	82
B.	Perencanaan Menu dan Persiapan Bahan Baku.....	84
C.	Pengendalian Kualitas dan Kebersihan Kitchen	86
D.	Etika Kerja dan Kebersihan Karyawan Dapur	88
E.	Evaluasi dan Pengembangan Keterampilan di Dapur	92
Bab 6:	Manajemen Sumber Daya Manusia di Café	101
A.	Rekrutmen dan Seleksi Karyawan Café	102
B.	Pelatihan dan Pengembangan Karyawan.....	105
C.	Sistem Penilaian Kinerja dan Pemberian Reward ..	108
D.	Strategi Meningkatkan Motivasi dan Retensi Karyawan	112
E.	Manajemen Konflik dan Komunikasi Efektif.....	115
Bab 7:	Strategi Pemasaran dan Promosi Café.....	119
A.	Branding dan Identitas Bisnis Café.....	120
B.	Pemetaan Target Pasar dan Segmentasi Konsumen	123
C.	Pemanfaatan Digital Marketing dan Media Sosial...	126
D.	Program Loyalitas dan Membership Pelanggan	131
E.	Evaluasi dan Analisis Efektivitas Promosi	134
Bab 8:	Simulasi Pengelolaan Teaching Café.....	137
A.	Simulasi Pengelolaan Operasional Harian Café	138
B.	Kesuksesan Teaching Café di Berbagai Daerah.....	140
C.	Inovasi Produk dan Pengembangan Menu	143

D. Tantangan Lapangan dalam Pengelolaan Teaching Café.....	146
E. Penguatan Link and Match antara Dunia Usaha dan Dunia Pendidikan	149
Daftar Pustaka	153
Tentang Penulis	155



Bab 1:

Konsep Dasar Pengelolaan Café Berbasis Teaching Factory



RAHASIA SUKSES

Mengelola Café Teaching Factory

Buku ini hadir sebagai panduan praktis bagi siapa saja yang ingin memahami konsep pengelolaan café yang terintegrasi dengan model pendidikan vokasi. Buku ini membahas secara menyeluruh bagaimana sebuah café dapat dikelola secara profesional sekaligus menjadi media pembelajaran berbasis Teaching Factory (Tefa), mulai dari perencanaan usaha, pelayanan pelanggan, manajemen keuangan, operasional bar dan dapur, hingga strategi pemasaran dan pengelolaan sumber daya manusia.

Dengan pendekatan yang aplikatif dan mudah dipahami, buku ini mengajak pembaca untuk menerapkan konsep café edukatif yang tidak hanya berorientasi bisnis, tetapi juga berfungsi sebagai sarana pelatihan keterampilan kerja yang relevan dengan kebutuhan industri kuliner saat ini.



Penamuda.com

PT Penamuda Media
Casa Sidarum, Ngantak Godean
penamuda_media