

BAB II

PELAKSANAAN

PROFESSIONAL SKILL ENHANCEMENT PROGRAM

2.1. Tahapan Pekerjaan

Untuk memberikan pemahaman yang mendalam tentang jalannya proses Prostep, tahapan pekerjaan disusun berdasarkan alur mingguan sesuai dengan tanggung jawab masing-masing anggota tim. Dalam kegiatan ini, penulis berperan sebagai COO (Chief Operating Officer), sehingga aktivitas yang berkaitan dengan manajemen operasional, efisiensi proses produksi, pengawasan kualitas, dan koordinasi antar divisi menjadi bagian utama dari rangkaian pekerjaan yang akan dilakukan.

No.	Pekan	Proyek	Keterangan
1	1	Penyesuaian Ide Bisnis Menuju Aspek Operasional	Mengubah ide bisnis awal menjadi kebutuhan operasional. Alur, kerja dasar, kapasitas produksi, kebutuhan peralatan, dan kelayakan dari segi pelaksanaan
2	2	Riset Pasar & Analisis Kompetitor	Mengidentifikasi standar operasional dari para pesaing (kecepatan layanan, kualitas rasa, dan standar penyajian) serta menetapkan tolok ukur dasar untuk MatchaDeh.
3	3	Validasi Masalah & Kebutuhan Konsumen terkait Operasional	Mengumpulkan wawasan dari FGD/wawancara mengenai preferensi tingkat kemanisan, ukuran dan desain kemasan, konsistensi rasa, dan waktu tunggu yang ideal untuk operasional.

4	4	Penyusunan SOP untuk Dasar Produksi	Menyusun SOP untuk pembuatan minuman. Takaran bubuk, metode pencampuran, penggunaan alat, urutan produksi, standar kebersihan, serta target waktu per sajian.
5	5	Pengembangan Varian Menu	Mengevaluasi kelayakan setiap varian untuk dibuat dengan cepat dan konsisten, memastikan bahwa menu tidak mengganggu alur kerja dan dapat diproduksi dengan stabil.
6	6	Pemilihan bubuk matcha premium	Melakukan proses seleksi dan evaluasi bahan baku berupa bubuk matcha premium yang akan digunakan sebagai dasar produk, dengan menilai kualitas matcha berdasarkan warna, aroma, tekstur, rasa, tingkat kehalusan, serta tingkat keasaman atau aftertaste untuk memastikan bahwa bahan yang dipilih memenuhi standar kualitas MatchaDeh.
7	7	Penyusunan Identitas Brand	Menentukan nama brand “MatchaDeh”, memberi masukkan untuk desain logo, slogan “ <i>Premium Taste Everyday Price</i> ”, konsep warna, dan arah estetika visual.
8	8	Penyusunan Rencana Pemasaran <i>Go-to-Market</i>	Menghitung kebutuhan persediaan, merancang alur kerja tim saat peluncuran, menetapkan kebutuhan peralatan tambahan, serta

			menyiapkan standar penanganan pesanan.
9	9	Uji Coba Produk dan Survei Produksi	Melaksanakan pengujian internal untuk memastikan konsistensi rasa, waktu penyajian, serta menjamin bahwa seluruh anggota tim dapat mengikuti SOP.
10	10	Pengumpulan Feedback & Revisi Produk	Setelah melakukan <i>internal testing</i> , tim menganalisis feedback, dan mengarahkan tim pada perbaikan rasa, tingkat kemanisan, dan kemasan.
11	11	Soft Launching produk ke pasar	Menetapkan strategi harga Rp16.000–22.000, memimpin peluncuran produk, memastikan operasional berjalan, dan mengawasi kualitas minuman saat penjualan.
12	12	Evaluasi Kinerja Operasional Peluncuran Awal	Mengevaluasi kinerja operasional (lama pembuatan, tingkat kesalahan, penggunaan bahan, kendala teknis) dan merumuskan rekomendasi efisiensi untuk tahap selanjutnya.
13	13	Bimbingan dengan Dosen Pembimbing	Setelah melalui uji coba produk, survei internal, soft launching, dan evaluasi, tim MatchaDeh melaksanakan sesi bimbingan rutin dengan dosen pembimbing untuk memperoleh masukan strategis dan operasional. Dalam sesi ini, dosen memberikan arahan terkait

			pengelolaan kualitas produk secara konsisten, penyempurnaan strategi pemasaran, serta optimalisasi proses produksi agar efisien.
14	14	Penyusunan Laporan & Persiapan Sidang	Tim menyusun laporan lengkap dari BAB I - IV, dokumentasi lampiran, dan juga mempersiapkan materi agar dapat presentasi sidang Prostep.

Tabel 2.1 Detail Pekerjaan yang Dilakukan

Selama Prostep

2.2. Uraian Pelaksanaan Kerja Chief Operation Officer

MatchaDeh menerapkan struktur organisasi horizontal untuk mendukung operasional bisnisnya. Pemilihan struktur ini didasarkan pada jumlah anggota tim yang masih terbatas serta kebutuhan bisnis yang menuntut respons cepat terhadap perubahan operasional dan preferensi pasar. Dengan struktur horizontal, kolaborasi menjadi lebih mudah, komunikasi antar divisi lebih langsung, dan proses pengambilan keputusan operasional dapat dilakukan secara cepat dan efisien. Pendekatan ini memungkinkan setiap anggota tim untuk terlibat aktif dalam proses produksi, pengembangan produk, serta penyempurnaan SOP, sehingga mendorong efisiensi, kreativitas, dan rasa memiliki terhadap pekerjaan.

Sebagai Chief Operating Officer (COO), penulis memiliki tanggung jawab untuk memastikan seluruh aktivitas operasional MatchaDeh berjalan dengan lancar, efisien, dan konsisten dengan standar yang telah ditetapkan. Peran ini berfokus pada pengelolaan aspek teknis produksi, mulai dari perencanaan operasional harian, penyusunan SOP pembuatan minuman, manajemen alur kerja, pengawasan kualitas bahan baku, hingga kontrol konsistensi rasa dan tampilan produk. COO juga bertanggung jawab untuk mengoordinasikan operasional seperti produksi, pengendalian kualitas, rantai pasokan, dan inventaris agar mampu bekerja selaras menuju target yang ditentukan. Dalam menjalankan tugasnya, penulis melakukan evaluasi rutin terhadap proses produksi dan kinerja tim, termasuk menilai

efektivitas alur kerja, tingkat kesalahan produksi, waktu penyajian, serta konsumsi bahan baku.

Evaluasi ini menjadi dasar untuk melakukan perbaikan SOP, optimasi alur kerja, serta pengambilan keputusan operasional yang bersifat taktis, seperti penyesuaian takaran, metode pencampuran, atau revisi terhadap standar penyajian. Selain itu, COO juga memastikan seluruh prosedur operasional dapat dipahami dan dijalankan dengan baik oleh seluruh anggota tim agar kualitas minuman tetap stabil meskipun dalam kondisi produksi yang sibuk.

2.2.1 Perumusan Arah Operasional dan Implementasi Strategi

Dalam melaksanakan tugasnya sebagai Chief Operating Officer (COO), penulis memiliki peran penting dalam menerjemahkan visi dan misi yang telah ditetapkan menjadi arah operasional yang jelas dan dapat dieksekusi dengan efektif. Penyusunan arah operasional ini sangat penting untuk memastikan bahwa setiap strategi yang dirumuskan di tingkat manajerial dapat dilaksanakan secara konsisten di lapangan. Proses ini dimulai dengan pemahaman yang mendalam mengenai kebutuhan pasar, karakteristik produk matcha, serta kemampuan internal tim dalam memproduksi minuman dengan kualitas yang terjaga. COO bertanggung jawab untuk memastikan bahwa visi besar perusahaan dapat direalisasikan melalui alur kerja, SOP, dan standar operasional yang terukur.

Dalam merumuskan arah operasional, penulis menetapkan target jangka pendek dan jangka panjang yang berkaitan langsung dengan alur produksi, manajemen kualitas, pemilihan bahan baku, serta kapasitas tim operasional. Arah operasional ini kemudian diterjemahkan ke dalam rencana kerja yang mencakup penyusunan SOP pembuatan minuman, standarisasi penyajian, sistem pengendalian kualitas, dan pengaturan alur kerja agar proses produksi dapat berlangsung dengan cepat namun tetap konsisten. Selain itu, penulis bekerja sama dengan seluruh anggota tim untuk mengidentifikasi potensi hambatan dalam produksi dan menyiapkan solusi agar bisnis dapat beroperasi secara efisien dari tahap awal hingga pelaksanaan soft launching.

COO juga memiliki tanggung jawab untuk memastikan keselarasan antara strategi bisnis yang telah dirumuskan dan pelaksanaannya di lini operasional. Oleh karena itu, penulis melakukan pemantauan secara berkala terhadap kecepatan produksi, penggunaan bahan baku, tingkat kesalahan penyajian, serta stabilitas rasa dari setiap varian menu. Jika terdapat perubahan tren konsumen atau dinamika dalam industri minuman kekinian, penulis akan meninjau kembali prosedur kerja, melakukan penyesuaian takaran, atau mengoptimalkan alur kerja agar MatchaDeh tetap responsif dan adaptif terhadap kebutuhan pasar. Pendekatan ini menjamin bahwa arah operasional tidak bersifat kaku, melainkan berkembang sesuai dengan realitas di lapangan.

Melalui proses perumusan dan pelaksanaan arah operasional ini, COO memainkan peran penting dalam memastikan bahwa visi dan misi perusahaan dapat diimplementasikan secara nyata dalam kegiatan sehari-hari. Dengan adanya standar operasional yang jelas, konsistensi kualitas produk yang terjaga, serta koordinasi tim yang efektif, MatchaDeh memiliki fondasi operasional yang kuat untuk tumbuh dan bersaing di industri minuman modern. Peran COO memastikan bahwa strategi yang dirancang pada tingkat manajerial dapat dilaksanakan dengan baik dan memberikan dampak langsung terhadap kualitas layanan serta pengalaman pelanggan.



Gambar 2.1 SOP Pembuatan Minuman

2.2.2 Pengambilan Keputusan Strategis Terkait Produk dan Brand

Sebagai Chief Operating Officer (COO), penulis memiliki peran yang sangat penting dalam memastikan bahwa semua keputusan strategis yang berkaitan dengan produk dan operasional dapat diimplementasikan menjadi proses kerja yang efisien dan konsisten di lapangan. Dalam hal pengembangan produk, penulis

bertanggung jawab untuk mengawasi eksperimen rasa, standarisasi formula, serta memastikan bahwa setiap varian MatchaDeh memiliki konsistensi yang baik dari segi rasa, tekstur, dan tampilan penyajian. Proses ini dilakukan melalui serangkaian uji coba internal, penyesuaian takaran, dan evaluasi terhadap hasil produksi untuk memastikan bahwa produk sesuai dengan preferensi konsumen dan mudah direplikasi oleh tim operasional.

COO juga berperan dalam pengambilan keputusan mengenai pemilihan bahan baku yang digunakan dalam proses produksi. Penulis melakukan evaluasi terhadap kualitas matcha, tingkat kualitas bubuk, aroma, kekentalan, dan kestabilan warna untuk memastikan kesesuaian dengan standar produk MatchaDeh. Selain itu, keputusan mengenai tingkat kemanisan, takaran susu, penggunaan oat milk sebagai opsi diferensiasi, serta topping tambahan diambil berdasarkan pertimbangan teknis dan umpan balik dari hasil uji coba. Tujuannya adalah untuk memastikan bahwa setiap komponen produk tidak hanya berkualitas tinggi, tetapi juga efisien dari segi biaya, mudah digunakan oleh tim, dan dapat menghasilkan output yang stabil dalam berbagai kondisi operasional.

Selain aspek produk, COO juga memiliki peran penting dalam melaksanakan arah brand secara operasional. Setelah keputusan branding ditetapkan mulai dari identitas visual, konsep kemasan, hingga gaya komunikasi pemasaran penulis memastikan bahwa semua elemen tersebut dapat diterapkan secara konsisten dalam proses produksi dan pelayanan pelanggan. Ini mencakup memastikan warna minuman, estetika penyajian, desain cup, serta cara barista melakukan sentuhan akhir sesuai dengan karakter brand MatchaDeh yang merupakan produk premium namun terjangkau. Implementasi branding dianggap berhasil ketika standar visual dan pengalaman pelanggan dapat dipertahankan dalam setiap transaksi.

Dalam pengambilan keputusan strategis ini, penulis juga memperhatikan aspek risiko, biaya operasional, dan keberlanjutan jangka panjang. COO memastikan bahwa setiap formula dan standar operasional yang ditetapkan dapat digunakan secara berkelanjutan, dan tidak menciptakan variabilitas kualitas yang

tinggi. Dengan demikian, keputusan operasional yang diambil tidak hanya efektif pada tahap soft launching, tetapi juga dapat mendukung skala produksi yang lebih besar di masa depan. Keseluruhan proses ini menjadi landasan penting bagi MatchaDeh untuk mempertahankan kualitas rasa, konsistensi produk, dan pengalaman pelanggan yang solid sebagai bagian dari identitas brand.



Gambar 2.2 Keputusan Pemilihan Bahan Dasar (Bubuk Matcha)

2.2.3 Koordinasi dan Supervisi Antar Divisi (Peran COO)

Selain aspek produk, COO juga memiliki peran penting dalam melaksanakan arah brand secara operasional. Setelah keputusan branding ditetapkan mulai dari identitas visual, konsep kemasan, hingga gaya komunikasi pemasaran penulis memastikan bahwa semua elemen tersebut dapat diterapkan secara konsisten dalam proses produksi dan pelayanan pelanggan. Ini mencakup memastikan warna minuman, estetika penyajian, bentuk cup, serta cara barista melakukan sentuhan akhir sesuai dengan karakter brand MatchaDeh yang merupakan produk premium namun terjangkau. Implementasi branding dianggap berhasil ketika standar visual dan pengalaman pelanggan dapat dipertahankan dalam setiap transaksi.

Dalam pengambilan keputusan strategis ini, penulis juga memperhatikan aspek risiko, biaya operasional, dan keberlanjutan jangka panjang. COO memastikan bahwa setiap formula dan standar operasional yang ditetapkan dapat digunakan secara berkelanjutan, tidak menyulitkan tim produksi, dan tidak menciptakan variabilitas kualitas yang tinggi. Dengan demikian, keputusan operasional yang diambil tidak hanya efektif pada tahap soft launching, tetapi juga dapat mendukung skala produksi yang lebih besar di masa depan. Keseluruhan proses ini menjadi landasan penting bagi MatchaDeh untuk mempertahankan kualitas rasa, konsistensi produk, dan pengalaman pelanggan yang solid sebagai bagian dari identitas brand.

2.2.4 Evaluasi Operasional dan Analisis Kinerja Bisnis

Sebagai COO, penulis memiliki tanggung jawab untuk memastikan bahwa semua aktivitas operasional dilaksanakan sesuai dengan standar prosedur dan target kinerja yang telah ditentukan. Evaluasi dilakukan secara berkala dengan mempertimbangkan aspek-aspek utama seperti kualitas produk, kecepatan dan konsistensi dalam proses produksi, kesiapan tenaga kerja, kepuasan pelanggan. Fokus evaluasi tidak hanya terletak pada hasil akhir, tetapi juga pada alur dan mekanisme kerja yang menghasilkan output tersebut, sehingga penyesuaian dan perbaikan dapat dilakukan secara tepat dan langsung menuju akar masalah.

Dalam menganalisis kinerja bisnis, penulis meneliti tren penjualan harian dan mingguan, pola permintaan konsumen, serta kinerja setiap kampanye pemasaran yang dilaksanakan. Apabila terdapat kesenjangan antara rencana dan realisasi, penulis mengambil langkah untuk melakukan optimalisasi proses, seperti meninjau kembali formula produksi, menyesuaikan jadwal operasional, atau mengarahkan tim pemasaran untuk memodifikasi strategi konten agar lebih sesuai dengan perilaku pasar. Kemampuan beradaptasi ini sangat penting agar MatchaDeh tetap kompetitif dan responsif terhadap perubahan preferensi konsumen.

Seluruh hasil evaluasi dan temuan operasional kemudian didokumentasikan sebagai wawasan jangka pendek dan jangka panjang. Data tersebut digunakan sebagai dasar dalam pengambilan keputusan dan pengembangan sistem kerja di periode mendatang. Dengan pendekatan evaluasi yang terstruktur dan berbasis data, penulis memastikan bahwa proses operasional MatchaDeh terus berkembang menjadi lebih efisien, konsisten, dan relevan dengan kebutuhan pasar.

2.2.5 Flow Operational

Dalam rangka mendukung kelancaran proses produksi dan pelayanan, COO menyusun alur operasi sebagai panduan untuk kegiatan operasional harian usaha MatchaDeh. Alur operasi ini bertujuan untuk memastikan bahwa setiap tahap operasional berlangsung secara sistematis, efisien, dan terkontrol, serta sesuai dengan Prosedur Operasional Standar (SOP) yang telah ditetapkan. Alur operasional MatchaDeh dimulai dari tahap persiapan operasional (opening), yang mencakup pengecekan kebersihan area kerja, kesiapan alat produksi, dan ketersediaan bahan baku. Tujuan dari tahap ini adalah untuk memastikan bahwa proses produksi dapat berjalan tanpa kendala selama jam operasional.

Selanjutnya, proses berlanjut ke tahap penerimaan pesanan, di mana pesanan pelanggan dicatat dan dikonfirmasi sesuai dengan varian dan tingkat kemanisan yang diinginkan. Setelah pesanan diterima, proses produksi dilakukan berdasarkan SOP, dimulai dari pencampuran bubuk matcha dengan air hangat, penambahan

bahan pendukung, hingga proses pengadukan untuk menghasilkan minuman dengan tekstur yang halus dan konsisten.

Setelah proses produksi selesai, tahap quality control dilakukan untuk memastikan bahwa kualitas produk sesuai dengan standar yang telah ditetapkan, yang mencakup pengecekan warna, aroma, rasa, tekstur, dan kebersihan kemasan. Produk yang telah melewati quality control kemudian disajikan dan diserahkan kepada pelanggan. Tahap terakhir dalam alur operasi adalah penutupan operasional (closing), yang mencakup pembersihan alat produksi, area kerja, serta pencatatan sisa bahan baku sebagai bahan evaluasi operasional harian. Dengan adanya alur operasi ini, proses kerja menjadi lebih terstruktur dan memudahkan pengawasan operasional secara keseluruhan.

2.3. Kendala yang Ditemukan

Dalam menjalankan seluruh kegiatan Prostep, penulis menemukan beberapa kendala yang muncul selama proses perencanaan, produksi, hingga sampai berlangsungnya penjualan di lapangan. Adapun kendala yang dihadapi adalah sebagai berikut :

1. Kesulitan dalam menemukan bubuk yang cocok

Sebagai mahasiswa entrepreneur yang baru memulai usaha, tim MatchaDeh menghadapi tantangan dalam mencari bubuk matcha yang memiliki kualitas premium namun tetap terjangkau. Banyak bubuk matcha berkualitas tinggi memiliki harga yang terlalu mahal untuk modal awal, sementara bubuk yang lebih murah seringkali tidak memberikan rasa dan aroma yang diinginkan. Hal ini memerlukan waktu dan percobaan berulang untuk menemukan supplier yang dapat menyediakan bubuk matcha dengan kualitas konsisten, rasa autentik, dan harga yang sesuai dengan strategi penetapan harga produk kami.

2. *Trial & Error* yang panjang dalam menentukan formula

Sebelum menemukan formula yang tepat, kami menjalani proses percobaan yang cukup panjang untuk menemukan formula minuman matcha yang ideal, mulai dari takaran bubuk, kadar gula, jenis susu, hingga kombinasi topping yang tepat. Mengingat tujuan kami adalah menyajikan matcha premium dengan harga yang terjangkau, setiap percobaan harus memperhatikan kualitas rasa dan biaya produksi. Proses ini memakan waktu karena setiap formula perlu diuji oleh tim, dievaluasi, dan disesuaikan agar dapat menghasilkan rasa yang konsisten, aroma yang autentik, dan tetap menarik bagi konsumen di booth. Proses trial & error ini menjadi elemen penting untuk memastikan produk akhir memenuhi standar kualitas MatchaDeh dan sesuai dengan harapan pasar mahasiswa.

3. Sistem pencatatan arus kas yang kurang teratur

Kendala yang dihadapi pada keuangan adalah minimnya sistem pencatatan pengeluaran, dimana setiap anggota tim sering melakukan transaksi untuk kebutuhan tim tanpa segera melaporkan bukti pembayaran atau mengunggah nota ke dalam grup. Situasi ini mengakibatkan CFO dan CEO mengalami kesulitan dalam melakukan pemantauan arus kas secara real-time.

4. Komunikasi dan Koordinasi yang buruk

Jarak dan keterbatasan waktu antar anggota menjadi tantangan dalam menjaga kelancaran komunikasi tim. Karena setiap anggota memiliki kesibukan akademik dan personal masing-masing, penyelarasan jadwal untuk diskusi produksi, dan persiapan booth seringkali sulit dilakukan. Hal ini terkadang menyebabkan miskomunikasi, keterlambatan pengambilan keputusan, atau kurangnya sinkronisasi saat persiapan bahan, produksi, dan penataan booth.

2.4. Solusi atas Kendala yang Ditemukan

1. Membeli berbagai pilihan bubuk matcha melalui toko online, kemudian melakukan uji coba setiap produk untuk menilai kualitas rasa, aroma, dan

tekstur. Dengan mencoba beberapa merk dan varian, tim akhirnya menemukan bubuk matcha yang sesuai dengan konsep premium namun tetap ramah di kantong.

2. Menyusun catatan rinci untuk setiap percobaan, melaksanakan uji rasa internal, dan meminta *feedback* dari target konsumen (teman-teman mahasiswa). Dengan adanya sistem dokumentasi yang teratur, tim dapat mempercepat proses evaluasi dan menemukan formula akhir yang memenuhi standar MatchaDeh.
3. Tim menggunakan Google Sheets untuk mencatat seluruh pengeluaran secara sederhana. Setiap anggota wajib mengunggah foto bukti pembayaran atau nota ke grup tim segera setelah transaksi. CFO memantau dan merekap transaksi secara rutin, sehingga arus kas tetap tercatat dan dapat dipantau secara real-time, sambil menetapkan batas pengeluaran per anggota untuk menjaga kontrol keuangan.
4. Menyusun jadwal mingguan yang disepakati bersama, menetapkan hari dan jam khusus untuk pertemuan fisik maupun daring sehingga semua anggota bisa hadir. Setiap anggota menyesuaikan kegiatan kuliah atau aktivitas lainnya agar tersedia pada waktu yang telah ditentukan.