

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Teknologi informasi saat ini berkembang demikian pesat, baik dari sisi perangkat keras maupun dari sisi perangkat lunak atau aplikasi. Hal ini juga yang menyebabkan munculnya kemajuan pada perangkat lunak dan diimbangi pula dengan kemajuan dan kecanggihan teknologi beserta perangkat kerasnya (Adiningsih et al., 2023). Sejalan dengan perkembangan teknologi saat ini di berbagai bidang dalam kehidupan manusia menyebabkan perubahan dalam tatanan sistem yang sebelumnya ada (Yulianti & Rahmawati, 2022). Digitalisasi memberikan banyak dampak positif bagi bisnis dan perdagangan, termasuk peningkatan efisiensi operasional, akses pasar yang lebih luas, pengembangan model bisnis baru, peningkatan pengalaman pelanggan, dan kolaborasi yang lebih baik (Akhtar Ariq et al., 2023).

Penggunaan teknologi oleh manusia dalam membantu menyelesaikan pekerjaan merupakan hal yang menjadi keharusan dalam kehidupan (Rolyesh Situmorang Irvan, 2024). Pemanfaatan media online menjadi pilihan tepat bagi para pengusaha untuk mengembangkan bisnis yang dijalankannya. Mudahnya akses internet saat ini, besarnya manfaat yang didapatkan, serta murah biaya yang dibutuhkan menjadi alasan utama bagi pengusaha (Susilo et al., 2021). Penerapan teknologi QR Code berbasis web pada sistem manajemen inventaris di gudang PT. XYZ memberikan manfaat yang besar diantara yaitu sistem yang diterapkan dapat mendukung kegiatan pengelolaan persediaan aset yang dimiliki perusahaan berupa pengelolaan alat, barang dan data proyek, serta menghasilkan informasi yang

dibutuhkan untuk perusahaan menjalankan operasional proses bisnisnya (Hery et al., 2022). Penelitian yang dilakukan oleh Nurjaya WK dkk yang berjudul “Perancangan Sistem Informasi Akuntansi Persediaan Bahan Baku Daging Berbasis Web Menggunakan Laravel dan Heidisql Pada PT. Kirana Semesta Pangan” pada tahun 2022 mendapatkan kesimpulan bahwa Sistem informasi persediaan bahan baku ini mampu meningkatkan akurasi perhitungan penerimaan bahan baku, pengeluaran bahan baku, dan persediaan akhir sehingga rekapitulasi pelaporan lebih optimal dan menghemat waktu (Nurjaya & Pangestu, 2021). Penelitian lain yang dilakukan oleh Ramdhani R dkk yang berjudul “Perancangan Sistem Informasi Manajemen Persediaan Bahan Baku CV. X” pada tahun 2022 menyimpulkan bahwa sistem informasi persediaan dapat mempermudah aktivitas penyimpanan data terkait dengan persediaan, baik dalam pembuatan laporan fisik ataupun laporan elektronik yang dilakukan oleh setiap pengguna untuk meningkatkan efisiensi dalam pertukaran informasi dan proses transaksi pengeluaran dan penerimaan material perusahaan menjadi lebih baik (Ramdhani & Supena, 2022). Penelitian lain yang dilakukan oleh Koerniawan I dkk yang berjudul “Sistem Informasi Akuntansi Persediaan Bahan Baku Bangunan Berbasis Web” pada tahun 2023 menyimpulkan bahwa sistem informasi persediaan berbasis web yang dibangun mempermudah monitoring persediaan bahan baku, pengecekan stok yang hampir habis, pencarian data bahan baku, dan pembuatan berbagai laporan yang dapat dicetak. Sistem ini juga mendukung akses mudah bagi petugas proyek di lapangan dan pimpinan di kantor berbeda, serta menjamin keamanan dengan hak akses pengguna. Secara keseluruhan, sistem ini meningkatkan efisiensi dan akurasi pengelolaan persediaan di proyek konstruksi (Koerniawan & Kholil, 2023).

Meningkatnya perkembangan bisnis di Indonesia sangat pesat, dikarenakan banyaknya pesaing bisnis yang bergerak dibidang produk atau jasa yang serupa. Berbagai jenis usaha dalam bidang makanan dan minuman seperti *Coffee Shop* dan restoran. Komoditi yang meningkat pesat saat ini adalah kopi, untuk era sekarang ini kopi banyak dijadikan peluang usaha (Putri et al., 2024). *Coffee Shop* telah hadir dari pelosok desa, hingga di pusat perkotaan. *Coffee Shop* adalah sebuah tempat yang menjual kopi dan jenis minuman lain, serta makanan-makanan kecil dengan harga yang relatif murah hingga menengah (Sapti Putri Puput et al., 2021) Minum kopi telah menjadi bagian dari gaya hidup masyarakat Indonesia, terutama di kalangan generasi milenial. Selain sebagai pemuas kebutuhan, minum kopi juga menjadi tren dan gaya hidup yang mendukung produktivitas dalam pekerjaan dan berkumpul bersama teman (Husna et al., 2023).

Peningkatan aktivitas bisnis di sektor Makanan dan Minuman, khususnya di *Coffee Shop*, mendorong persaingan antar perusahaan. Ini mengakibatkan perusahaan meningkatkan sumber daya mereka untuk bersaing secara optimal. Persediaan bahan baku memainkan peran krusial dalam memastikan kelancaran proses produksi tanpa gangguan atau hambatan yang tidak diinginkan (Dewi Larasati A et al., 2021). Jika terjadi kekurangan persediaan akan berakibat tidak terpenuhinya kebutuhan konsumen, sebaliknya jika kelebihan persediaan akan berdampak terhadap naiknya biaya penyimpanan (Hayuningtyas et al., 2023). Dalam sebuah perusahaan, bahan baku dan bahan penolong memiliki arti yang sangat penting karena menjadi modal terjadinya proses produksi sampai hasil produksi (Ratningsih, 2021).

Penelitian yang dilakukan oleh Janaki D.A dkk pada tahun 2021 yang berjudul “Analisis Material Requirement Planning dengan Metode Economic Order Quantity dan Period Order Quantity” menyatakan bahwa perencanaan persediaan merupakan

bagian penting bagi perusahaan. Dengan perencanaan yang baik, perusahaan dapat menghindari risiko keterlambatan pengiriman, memaksimalkan kapasitas penyimpanan, menjaga mutu barang, dan menjaga stabilitas perusahaan (Janaki D.A & Ahmad D, 2021) Penelitian terdahulu yang membahas tentang optimalisasi persediaan bahan baku yang dilakukan oleh Alisa Mayangingrum dkk pada tahun 2021 yang berjudul “Optimalisasi Persediaan Bahan Baku Bawang Goreng di Sawung Tani Kab. Nganjuk” memiliki kesimpulan bahwa hampir semua jenis usaha memiliki berbagai bentuk persediaan. Hal ini menjadikan banyak pengusaha mengadakan perencanaan dan pengendalian terhadap stok yang dimiliki dengan tujuan pokok untuk menekan biaya dan untuk meningkatkan laba perusahaan dalam kurun waktu tertentu (Mayaningrum A & Purnomo H, 2021). Penelitian yang dilakukan oleh Suseno pada tahun 2022 yang berjudul “Analisis Penerapan Metode Silver Meal dan Min Max dalam Pengendalian Persediaan Bahan Baku yang Ekonomis (Studi Kasus Pada Perumda Air Minum Tirta Binangun)” menyatakan bahwa dengan melakukan analisis pengendalian bahan baku pada Perumda Air Minum Tirta Binangun mampu meningkatkan nilai efisiensi bahan baku sebesar 0,258% dan frekuensi reorder sebanyak 1 (satu) bulan sekali (Putradi Dibyo Siswoko & Suseno, 2022).

Peramalan adalah kegiatan memperkirakan apa yang akan terjadi pada masa yang akan datang dengan memanfaatkan informasi yang ada pada masa itu, untuk menimbang kegiatan di masa yang akan datang (Mahayana et al., 2022). Peramalan (prediksi) dilakukan dengan harapan dapat membantu perusahaan dalam mengambil keputusan yang tepat. Selain itu peramalan juga dapat membantu meningkatkan penjualan produk (Atma Wijaya & Swanjaya, 2021). Peramalan juga dapat diartikan sebagai seni dan ilmu untuk memperkirakan kejadian pada masa yang akan datang, sedangkan aktivitas peramalan merupakan suatu fungsi bisnis yang

berusaha memperkirakan penjualan dan penggunaan suatu produk sehingga produk-produk itu dapat dibuat dalam kuantitas yang tepat (Musyarrof & Susanty, 2023). Dengan adanya peramalan maka permintaan pembeli dapat dipenuhi tepat waktu, partisipasi dan hubungan antar perusahaan terjaga dengan baik, yang meningkatkan kepuasan konsumen, masalah perusahaan seperti kehilangan atau gangguan penjualan teratasi, pelanggan dicegah untuk lari ke pesaing, jika penjualan dapat terjadi, maka dapat diprediksi secara akurat (Meilina Sari & Azrani Saragih, 2023). Tujuan peramalan adalah untuk memfasilitasi proses penjadwalan dan mengurangi ketegangan dalam proses penjualan, produksi, dan pembelian sehingga tindakan antisipatif dapat dilakukan (Anisah & Hadita, 2024).

Berdasarkan penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Muhammad Rizal dkk yang berjudul “Analisis Peramalan Produksi Menggunakan Trend Moment Pada Kilang Padi Do’a Ibu di Perlak Kecamatan Pereulak” menyatakan bahwa jika metode peramalan diterapkan dalam bagian proses perencanaan produksi maka pihak perusahaan akan lebih terbantu dalam penjadwalan produksi, karena metode ini dapat memberikan output terbaik sehingga diharapkan resiko kesalahan yang disebabkan oleh kesalahan perencanaan dapat ditekan seminimal mungkin (Muhammad Rizal et al., 2021). Penelitian yang juga dilakukan oleh Muhaammad Arif Kurniawan dkk pada tahun 2023 yang berjudul “Peramalan persediaan Sparepart Menggunakan Metode Double Exponential Smoothing Pada PT. Mayora Indah Tbk” menunjukkan bahwa dengan adanya peramalan dapat mengatasi masalah yang ada, seperti tidak tersedianya sparepart sehingga mengharuskan Perusahaan meminjam ke pabrik lain atau mengambil bagian mesin yang sedang tidak terpakai, dan hasil dari peramalan tersebut memiliki tingkat akurasi peramalan mencapai angka 89,93%, hal ini berarti hasil peramalan yang dilakukan mendekati dengan jumlah kepesertaan sebenarnya

(Kurniawan & Solichin, 2021) Penelitian yang dilakukan oleh Kukuh Rizqi Liyadi dkk pada tahun 2022 yang berjudul “Penerapan Metode *Single Moving Average* Dalam Peramalan Persediaan Bahan Pangan” mendapatkan hasil bahwa dengan mempelajari nilai penjualan pada masa lalu dapat digunakan untuk peramalan penjualan dimasa depan, sehingga dapat diketahui jumlah barang yang harus disediakan dengan lebih cepat dan tepat (Liyadi et al., 2022a). Penelitian lain yang dilakukan oleh Ruspendi dkk pada tahun 2022 yang berjudul “Analisis Perkiraan Kebutuhan Bahan Baku Ekstrak Cofee Cold Brew Di PT. Morad” menarik kesimpulan bahwa selama periode Januari 2021 sampai dengan Desember 2021. Rata-rata produksi ekstrak *Coffee Cold Brew* tersebut adalah 213,33 liter, sedangkan permintaan toko lebih kecil yaitu hanya 210,33 liter. Dapat dilihat juga kelebihan stok terbanyak terjadi pada bulan November 2021 yaitu sebanyak 41 liter, sedangkan kekurangan stok terbanyak terjadi pada periode bulan Juli 2021 sebanyak 38 liter (Ruspendi et al., 2022).

Salah satu metode dalam peramalan (*forecasting*) yaitu *Single Moving Average*. Metode *Single Moving Average* merupakan ramalan untuk waktu di masa yang akan datang. Untuk menentukan prediksi pada waktu masa yang akan datang memerlukan beberapa data tingkat kriminalitas selama jangka waktu yang sudah ditetapkan (Lubis & Sumijan, 2021). *Single Moving Average* mengkombinasikan sejumlah data aktual periode sebelumnya untuk menghasilkan peramalan dimasa mendatang (Saefudin et al., 2021a). Tujuan metode *Single Moving Average* adalah untuk menghilangkan atau mengurangi acakan (*randomness*) dalam deret waktu. Tujuan ini dapat dicapai dengan merata-ratakan beberapa nilai dalam data bersama-sama, dengan cara mana kesalahan positif dan negatif yang mungkin terjadi dan dapat dikeluarkan atau dihilangkan (Hudaningsih et al., 2020).

Penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Nurhidayanti dkk yang berjudul “Penerapan Metode SMA (*Single Moving Average*) Dalam Penggunaan Bahan Baku Kue dan Roti Pada Momy’s Cake And Bread” pada tahun 2021 mendapatkan hasil Penerapan metode *Single Moving Average* penggunaan bahan baku kue dan roti pada Momy’s Cake and Bread, berdasarkan perhitungan metode *Single Moving Average* peramalan pada bulan juli 2021 di dapat hasil $MAD = 9,5874$, $MSE = 18225,39162$ dan $MAPE = 30\%$ (Nurhidayanti et al., 2021). Penelitian lain yang dilakukan oleh Firsilia V dkk yang berjudul “Aplikasi Sistem Perhitungan Harga Pokok Produksi Atas Pemakaian Bahan Baku Menggunakan Metode Moving Average (Studi Kasus : Kedai Putu)” mendapatkan kesimpulan bahwa dengan Aplikasi Sistem Perhitungan Harga Pokok Produksi Atas Pemakaian Bahan Baku Menggunakan Metode Moving Average dapat menjadi lebih cepat, lebih mudah dan data yang ada dapat tersimpan di *database* dengan rapih (Firlisia & Asfi, 2019).

Berdasarkan penelitian terdahulu, manajemen persediaan yang efisien dapat mengurangi biaya operasional dan meningkatkan kepuasan pelanggan. Namun, di Toko Kopi Rasa, data-data persediaan bahan baku belum terkomputerisasi dengan baik, sehingga sering terjadi kesalahan dalam menentukan berapa banyak barang yang harus dibeli. Hal ini menyebabkan beberapa masalah serius seperti kekurangan atau kelebihan stok yang berujung pada peningkatan biaya penyimpanan dan potensi kerugian akibat barang yang kadaluwarsa atau tidak terpakai. Pengelolaan persediaan yang tidak optimal mengakibatkan sering terjadinya kesalahan dalam peramalan kebutuhan bahan baku, yang pada akhirnya dapat menurunkan efisiensi operasional toko. Metode *Single Moving Average* dipilih sebagai solusi untuk memprediksi kebutuhan bahan baku berdasarkan data historis penjualan, dengan harapan dapat memberikan hasil yang lebih akurat dan andal. Dengan penerapan sistem manajemen

persediaan berbasis metode *Single Moving Average* yang terintegrasi melalui platform website, diharapkan proses pengelolaan persediaan di seluruh cabang Toko Kopi Rasa Padang dan Bukittinggi dapat menjadi lebih efisien. Dari permasalahan tersebut penulis ingin mengangkat judul penelitian yaitu **“OPTIMALISASI PERSEDIAAN BAHAN BAKU MENGGUNAKAN METODE SINGLE MOVING AVERAGE PADA SELURUH CABANG TOKO KOPI RASA PADANG DAN BUKITTINGGI BERBASIS WEBSITE”**.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan di atas dapat disimpulkan permasalahan yang akan dibahas pada laporan ini sebagai berikut:

1. Bagaimana penerapan konsep Sistem Pendukung Keputusan dapat meramalkan untuk optimalisasi persediaan bahan baku di Toko Kopi Rasa Padang dan Bukittinggi?
2. Bagaimana penerapan Sistem Pendukung Keputusan dengan metode *Single Moving average* dapat melakukan proses peramalan sebagai bentuk optimalisasi persediaan bahan baku di Toko Kopi Rasa Padang dan Bukittinggi?
3. Bagaimana penerapan Sistem Pendukung Keputusan dengan metode *Single Moving Average* dapat diimplementasikan dalam *website* dengan Bahasa pemrograman *PHP* dan *Database MySQL* dan melakukan proses peramalan sebagai bentuk optimalisasi persediaan bahan baku di Toko Kopi Rasa Padang dan Bukittinggi?

1.3 Hipotesa

Hipotesa merupakan dugaan sementara dimana nantinya akan dibuktikan dengan hasil penelitian yang dilakukan. Berdasarkan permasalahan yang ada dapat dikemukakan beberapa hipotesis sebagai berikut:

1. Penerapan Konsep Sistem Pendukung Keputusan diharapkan mampu mengoptimalkan persediaan bahan baku di Toko Kopi Rasa Padang dan Bukittinggi.
2. Penerapan metode Sistem Pendukung Keputusan dan *Single Moving Average* diharapkan dapat melakukan proses peramalan sebagai bentuk optimalisasi persediaan bahan baku di Toko Kopi Rasa Padang dan Bukittinggi.
3. Kinerja metode Sistem Pendukung Keputusan dan *Single Moving Average* yang diimplementasikan dalam *website* yang dibuat dengan Bahasa pemrograman *PHP* dan *Database MySQL* diharapkan dapat melakukan proses peramalan persediaan bahan baku di Toko Kopi Rasa Padang dan Bukittinggi.

1.4 Batasan Masalah

Untuk menghindari adanya penyimpangan maupun pelebaran pokok masalah dalam penyusunan penelitian ini maka penelitian memberikan batasan masalah yaitu :

1. Metode yang digunakan untuk meramalkan kebutuhan bahan baku adalah *Single Moving Average*.
2. Sampel data yang akan dilakukan dalam pengujian didapatkan berdasarkan Riwayat bahan baku yang masuk dalam periode Agustus 2024 – Desember 2024 di Toko Kopi Rasa Padang dan Bukittinggi.
3. Perancangan sistem aplikasi dibangun berbasis *website* menggunakan bahasa pemrograman *PHP* dan *Database MySQL*.

1.5 Tujuan Penelitian

Dalam melaksanakan penelitian ini tujuan yang ingin dicapai diantaranya adalah:

1. Mengoptimalkan persediaan bahan baku menggunakan metode *Single Moving Average* di Toko Kopi Rasa Padang dan Bukittinggi.
2. Menerapkan Sistem Pendukung Keputusan dengan metode *Single Moving Average* untuk mengoptimalkan persediaan bahan di Toko Kopi Rasa Padang dan Bukittinggi.
3. Membangun aplikasi sistem untuk mengoptimalkan persediaan bahan baku menggunakan metode *Single Moving Average*.

1.6 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini yaitu:

1. Toko Kopi Rasa dapat mengoptimalkan persediaan bahan baku dengan metode *Single Moving Average* untuk meningkatkan manajemen operasional.
2. Membantu Toko Kopi Rasa dalam membuat keputusan terkait dengan optimalisasi persediaan bahan baku.
3. Aplikasi berbasis *website* dapat digunakan untuk mengoptimalkan persediaan bahan baku di Toko Kopi.

1.7 Gambaran Objek Penelitian

1.7.1 Sekilas Tentang Toko Kopi Rasa

Toko Kopi Rasa adalah salah satu dari sekian banyak *coffeeshop* di Kota Padang yang menyediakan minuman yang terbuat dari *coffee* maupun *non-coffee*, seiring dengan maraknya *coffeeshop* yang bermunculan, maka setiap *coffeeshop*

tentunya harus meningkatkan kualitas produk, hospitality, kebersihan, dan sumber daya manusia agar dapat bersaing dengan kompetitor lainnya.

Toko Kopi Rasa saat ini memiliki lima cabang di Sumatera Barat, antara lain sebagai berikut :

1. Toko Kopi Rasa Raden Saleh yang beralamat di Jl. Jaksa Agung R. Soeprapto No.17b, Rimbo Kaluang, Kec. Padang Bar., Kota Padang, Sumatera Barat 25114.
2. Toko Kopi Rasa Sawahan yang beralamat di Jl. H. Agus Salim No.63, Sawahan, Kec. Padang Tim., Kota Padang, Sumatera Barat 25115.
3. Toko Kopi Rasa Damar yang beralamat di Jl. Damar 1, Olo, Kec. Padang Bar., Kota Padang, Sumatera Barat.
4. Toko Kopi Rasa Sutomo yang beralamat di Jl. Dr. Sutomo No.16, Lubuk Begalung Nan XX, Kec. Lubuk Begalung, Kota Padang, Sumatera Barat 25145.
5. Toko Kopi Rasa Bukittinggi yang beralamat Jl. Dr. Hamka, Pakan Kurai, Kec. Guguk Panjang, Kota Bukittinggi, Sumatera Barat.

Toko Kopi Rasa memiliki jam operasional yang berbeda pada setiap cabangnya, Toko Kopi Rasa Cabang Sawahan dan Raden Saleh buka setiap hari serta melayani pelanggan mulai pukul 08.00 sampai 23.00, sedangkan Toko Kopi Rasa Cabang Damar, Sutomo, dan Bukittinggi buka setiap hari serta melayani pelanggan mulai pukul 10.00 sampai 23.00.

Awalsyah Dammara Fajar merupakan pemilik Toko Kopi Rasa yang berdiri sejak Agustus 2020, dan saat ini memiliki 23 Karyawan termasuk barista dan manager. Toko Kopi Rasa sendiri sudah terkenal di Kota Padang akan kualitas produk yang tetap

terjaga, pelayanan yang baik, dan mementingkan kepuasan konsumen terhadap produk-produknya.

1.7.2 Visi dan Misi Toko Kopi Rasa

Agar tujuan dari Toko Kopi Rasa ini tercapai maka perlu ditetapkan visi dan misi. Adapun visi dan misi Toko Kopi Rasa dapat dijelaskan sebagai berikut :

4. Visi

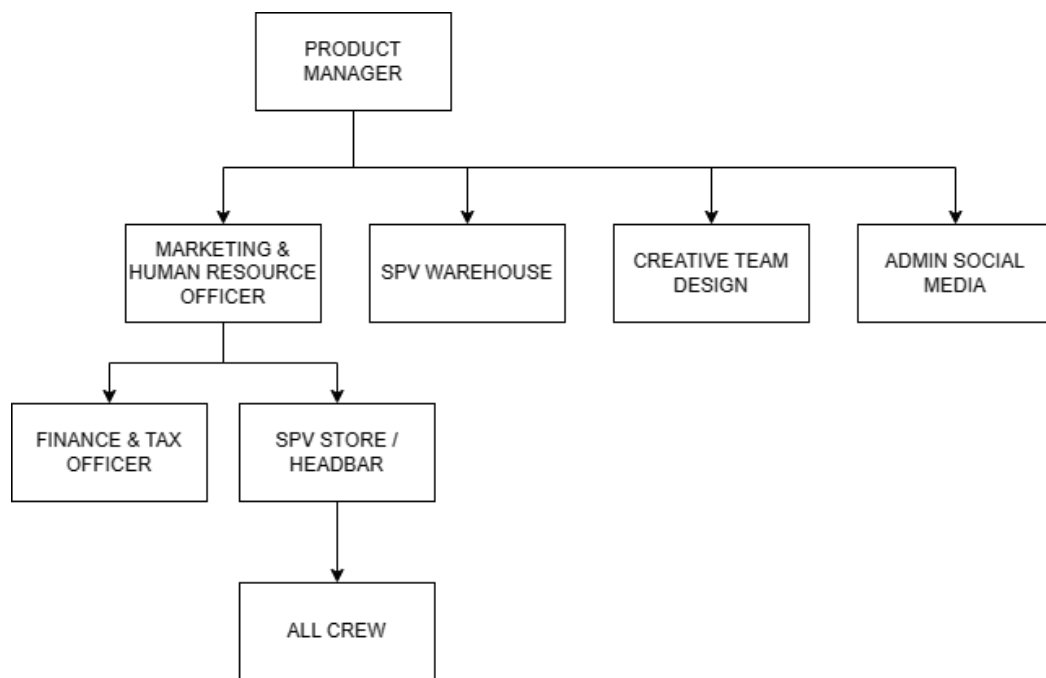
Menjadi destinasi utama bagi para pencinta kopi yang menghargai kualitas, keramahan, dan pengalaman unik dalam sebuah lingkungan yang nyaman.

5. Misi

- 1) Memastikan setiap produk yang kami sajikan memiliki rasa yang konsisten dan unggul.
- 2) Memberikan pelayanan yang ramah dan profesional kepada setiap pelanggan, menciptakan hubungan yang hangat dan menyenangkan.
- 3) Menyediakan lingkungan yang tenang, santai, dan estetik, di mana pelanggan dapat merasa nyaman, beristirahat, dan merasakan suasana yang unik.
- 4) Memahami kebutuhan dan preferensi setiap pelanggan, serta memberikan layanan yang responsif dan terbaik.

1.7.3 Struktur Organisasi Toko Kopi Rasa Padang

Dengan adanya struktur organisasi diharapkan akan dapat diketahui dengan jelas mengenai tugas, wewenang, dan tanggung jawab di Toko Kopi Rasa. Adapun struktur organisasi Toko Kopi Rasa dapat dilihat pada gambar 1.1 sebagai berikut :



Sumber : Toko Kopi Rasa

Gambar 1.1 Struktur Organisasi Toko Kopi Rasa

1.7.4 Tugas dan Tanggung Jawab

Berikut adalah uraian tugas dan tanggung jawab karyawan pada Toko Kopi Rasa :

1. Product Manager

Product Manager memiliki tugas dan tanggung jawab sebagai berikut :

- a. Mengelola dan mengkoordinasi menu produk kopi dan makanan.
- b. Mengembangkan produk-produk baru sesuai dengan tren pasar dan preferensi pelanggan.
- c. Mengelola persediaan bahan baku dan berkolaborasi dengan penyedia produk.
- d. Memantau kualitas produk dan memastikan konsistensi dalam penyajian.

2. *Marketing & Human Resource Officer*

Marketing & Human Resource Officer memiliki tugas dan tanggung jawab sebagai berikut :

- a. Membuat dan melaksanakan strategi pemasaran untuk mempromosikan Toko Kopi Rasa.
- b. Mengelola perekrutan, pelatihan, dan pengembangan karyawan.
- c. Menjaga hubungan baik dengan karyawan dan memastikan kebijakan sumber daya manusia diterapkan dengan benar

3. *SPV Warehouse*

SPV Warehouse memiliki tugas dan tanggung jawab sebagai berikut :

- a. Mengawasi operasi gudang, termasuk penerimaan, penyimpanan, dan pengeluaran persediaan.
- b. Memastikan persediaan selalu tersedia dan dalam kondisi yang baik.

4. *Creative Team Design*

Creative Team Design memiliki tugas dan tanggung jawab sebagai berikut :

- a. Mengembangkan desain grafis dan materi promosi untuk kampanye pemasaran dan branding.
- b. Merancang materi visual yang menarik dan sesuai dengan identitas merek Toko Kopi Rasa.

5. *Admin Social Media*

Admin Social Media memiliki tugas dan tanggung jawab sebagai berikut :

- a. Mengelola dan meng-update platform media sosial Toko Kopi Rasa.

- b. Membuat dan membagikan konten yang menarik dan relevan untuk meningkatkan kehadiran online.
- c. Berinteraksi dengan pelanggan melalui media sosial dan merespons pertanyaan atau masukan.

6. *Finance & Tax Officer*

Finance & Tax Officer memiliki tugas dan tanggung jawab sebagai berikut :

- a. Mengelola keuangan dan pembukuan toko, termasuk pencatatan transaksi harian dan pembayaran pajak.
- b. Menyusun laporan keuangan dan menganalisis kinerja keuangan.
- c. Memastikan kepatuhan dengan peraturan perpajakan yang berlaku.

7. *SPV Store / Headbar*

SPV Store memiliki tugas dan tanggung jawab sebagai berikut :

- a. Mengelola operasi sehari-hari di toko, termasuk penataan produk, stok, dan layanan pelanggan.
- b. Memimpin tim barista dan karyawan toko, memberikan arahan, pelatihan, dan evaluasi kinerja.
- c. Memastikan kualitas minuman dan layanan sesuai dengan standar toko.

8. *All Crew (Barista, Asisten Barista, dan Part Time)*

- a. Melayani pelanggan dengan ramah dan profesional.
- b. Memeriksa stok persediaan dan melakukan persiapan bahan kopi dan makanan.
- c. Membuat minuman kopi dan makanan sesuai dengan resep dan standar toko.
- d. Menjaga kebersihan dan kerapian di area kerja.