

PROSES PRODUKSI MINUMAN KOPI PADA LOR BY AWOR COFFEE
YOGYAKARTA

Laporan Tugas Akhir

Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan

Mencapai Derajat Ahli Madya Diploma3

Program Studi Manajemen



Diajukan oleh:

Regita Indah Saputri

2116027

Kepada

SEKOLAH TINGGI ILMU MANAJEMEN YAYASAN KELUARGA

PAHLAWAN NEGARA

YOGYAKARTA

2024

LEMBAR PERSETUJUAN

PROSES PRODUKSI MINUMAN KOPI PADA LOR BY AWOR COFFEE

YOGYAKARTA

Laporan Tugas Akhir

Untuk memenuhi persyaratan

Mencapai derajat Ahli Madya Diploma 3

Program Studi Manajemen

Yang diajukan oleh

Regita Indah Saputri

2116027

Telah disetujui untuk diuji oleh

Dosen Pembimbing



Dra. Sri Ekanti Sabardini , M.Si

KATA PENGANTAR

dan syukur kita panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan Hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini yang berjudul “ PROSES PRODUKSI MINUMAN KOPI PADA LOR BY AWORCOFFEE YOGYAKARTA”.

Tugas akhir adalah tugas dari jenjang diploma III, yang diajukan untuk menempuh syarat dan memperoleh gelar Ahli Madya dari STIM YKPN Yogyakarta. Penulis menyadari bahwa dalam membuat tugas akhir tidak terwujud dengan adanya bantuan pihak-pihak lain, maka penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Bapak *Owner* Lor By Awor coffe Yogyakarta yang telah memberikan kesempatan untuk memberikan kesempatan untuk magang dan telah memberikan pelajaran, pengetahuan selama magang dan memberikan data-data yang diperlukan.
2. Orang tua dan adik saya yang tidak henti- hentinya memberikan dukungan dan materi.
3. Ibu Dra. Sri Ekanti Sabardini, M, Si. selaku dosen pembimbing yang telah banyak memberikan bimbingan dan masukan hingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik.
4. Bapak Dr. Suparmono, S.E., M.Si. selaku Ketua Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN Yogyakarta.
5. Terimakasih untuk temanku Reinaldo yang sudah menjadi support system selama proses pengerjaan tugas akhir ini.

Yang terpenting saya ingin berterimakasih pada diri saya sendiri, yang tidak menyerah, terus bertahan dan berkerja keras untuk menyelesaikan kuliah dan segala tugas tanpa ingin untuk berhenti.

Penulisan Tugas Akhir ini tentunya masih jauh dari kata sempurna namun diharapkan bisa menjadi saran yang bersifat membangun, penulis harapkan akan diterima dengan senang hati demi perbaikan-perbaikan yang perlu, sehingga menambah wawasan untuk meningkatkan produktivitas bagi pembaca. Penulis berharap Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membaca.

Yogyakarta,

Penulis

Regita Indah Saputri

MOTTO

“Allah gak akan membawa kita sejauh ini hanya untuk gagal”

”ayah melepaskanmu di tanah rantau bukan karena ayah tak sayang, tapi ayah
percaya anak perempuan ayah sekuat baja”

- Ayah Doni -

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Batasan Masalah	5
C. Tujuan	5
D. Manfaat	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Manajemen Operasional	7
B. Proses Produksi	7
C. Proses Produksi Terus Menerus	8
D. Proses Produksi Terputus – Putus	8
E. Proses Pembuatan Kopi	9
F. Alat Pembuat Kopi	11
G. Barista	14
H. SOP dalam produksi kopi	14
BAB III PELAKSANAAN PRAKTIK MAGANG	16
A. Sejarah LOR by Awor	16
C. Logo LOR by Awor coffee	19
D. Visi dan Misi LOR by Awor Coffee	19
E. Struktur Organisasi LOR By Awor	20
F. Kegiatan Magang	25
BAB IV PEMBAHASAN	27
A. Proses Produksi pembuatan kopi pada LOR BY AWOR COFFEE	27
B. Permasalahan	33
BAB V KESIMPULAN & SARAN	36
A. Kesimpulan	36
B. Saran	37
DAFTAR PUSTAKA	39

LAMPIRAN	41
----------------	----

DAFTAR TABEL

TABEL 3. 1 Daftar Kegiatan Magang	25
---	----

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Perusahaan	19
Gambar 3. 2 Sturuktur Organisasi.....	20