

BAB V

KESIMPULAN & SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan pada bab sebelumnya mengenai proses produksi minuman kopi padalar by awor coffee yogyakarta, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Proses produksi pada lor by awor coffe merupakan proses produksi terputus-putus, sesuai dengan berbagai ciri dari proses produksi terputus-putus yaitu proses produksi berdasarkan pesanan pelanggan, memiliki persediaan bahan baku yang melimpah, mesin bersifat umum, karyawan memiliki keahlian khusus, proses produksi tidak mudah berhenti, tahapan produksinya terputus dan tidak diproduksi secara masal.
2. Hambatan yang dapat menghambat proses produksi pada Lor by Awor Coffee adalah tidak meratanya karyawan yang memiliki sertifikasi standarisasi latte art, manajemen waktu pada saat pembuatan makanan dan minuman yang dikarenakan alokasi karyawan tidak dipisah antara bagian *barista* dan *kitchen*, serta tidak adanya cadangan energi yang dapat menghambat proses produksi apabila terjadi pemadaman listrik.

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas, makan saran atau masukan yang dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan dan mengatasi hambatan yang ada dalam perusahaan khususnya dalam penerapan proses produksi yaitu:

1. Pemerataan barista yang memiliki sertifikasi standarisasi pembuatan *latte art*, sehingga apabila adanya banyak pesanan yang masuk, proses produksi minuman kopi khususnya minuman latte dapat secepatnya dilayani. Selain itu hal ini juga dapat mengantisipasi apabila ada barista yang absen pada saat shift bekerja.
2. Memiliki karyawan khusus pada bagian kitchen, saat ini pada lor by awor, kegiatan produksi minuman atau makanan dilakukan oleh barista pada tiap shiftnya, dan apabila ada pesanan yang menumpuk akan menimbulkan keterlambatan pada pelayanan pelanggan ataupun manajemen waktu dari proses produksi pada Lor by awor. Maka, akan sangat membantu apabila adanya karyawan khusus pada bagian kitchen yang akan bertugas membuat pesanan makanan di dapur dan barista fokus melayani pesanan minuman di bar, sehingga manajemen waktu dapat terjaga dan konsumen tidak menunggu terlalu lama.
3. Membeli cadangan energi atau genset yang sangat diperlukan apabila terjadi pemadaman listrik secara tiba-tiba, dengan adanya daya listrik cadangan akan mengantisipasi terhentinya proses produksi yang

menggunakan mesin kopi, sehingga produksi minuman dan makanan dapat tetap berjalan dan operasional perusahaan tidak terganggu.