TUGAS AKHIR

PERANCANGAN DESAIN MEDIA PENYUSUN NOTA PADA DAPUR KEDAI KOPI UNTUK MENGATASI KESALAHAN MEMBUAT PESANAN MAKANAN

©UKDW

DISUSUN OLEH

EKHSEL WINI VALERIE

62160023

PROGRAM STUDI DESAIN PRODUK

FAKULTAS ARSITEKTUR DAN DESAIN

UNIVERSITAS KRISTEN DUTA WACANA

2020

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai sivitas akademika Universitas Kristen Duta Wacana, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama	: Ekhsel Wini Valerie
NIM	: 62160023
Program studi	: Desain Produk
Fakultas	: Arsitektur dan Desain
Jenis Karya	: Skripsi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Kristen Duta Wacana **Hak Bebas Royalti Noneksklusif** (*None-exclusive Royalty Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul:

PERANCANGAN DESAIN MEDIA PENYUSUN NOTA PADA DAPUR KEDAI KOPI UNTUK MENGATASI KESALAHAN MEMBUAT PESANAN MAKANAN

beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti/Noneksklusif ini Universitas Kristen Duta Wacana berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama kami sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

©UKDW

Dibuat di : Yogyakarta
Pada Tanggal : 10 Agustus 2020

Yang menyatakan

(Ekhsel Wini Valerie)
NIM.62160023

LEMBAR PENGESAHAN

Tugas Akhir dengan Judul :

PERANCANGAN DESAIN MEDIA PENYUSUN NOTA PADA DAPUR KEDAI KOPI UNTUK MENGATASI KESALAHAN MEMBUAT PESANAN MAKANAN

Telah diajukan dan dipertahankan oleh :

Ekhsel Wini Valerie

62160023

Dalam Ujian Tugas Akhir Program Studi Desain Produk
Fakultas Arsitektur Dan Desain Universitas Kristen Duta Wacana
Dan Dinyatakan Diterima Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar
Sarjana Desain Pada Tanggal 29 Juli 2020

Nama Dosen	Tanda Tangan
1. **Christmastuti Nur, S.Ds., M.Ds** (Dosen Pembimbing 1)	: 1.
2. **Drs. Purwanto, ST., M.T.** (Dosen Pembimbing 2)	: 2.
3. **R. Tosan Tri Putro, S.Sn., M.Sn.** (Dosen Penguji 1)	: 3.
4. **Dra. Koniherawati, S.Sn., M.A.** (Dosen Penguji 2)	: 4.

Mengetahui

Dekan	Ketua Program Studi
Dr.-Ing. Ir. Winarna, M.A.	**Kristian Oentoro, S.Ds. M.Ds**

©UKDW

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa Tugas Akhir dengan judul :

PENGEMBANGAN DESAIN MEDIA PENYUSUN NOTA PADA DAPUR KEDAI KOPI UNTUK MENGATASI KESALAHAN MEMBUAT PESANAN MAKANAN

Yang saya kerjakan untuk melengkapi sebagian syarat untuk mendapatkan gelar sarjana pada Program Studi Desain Produk, Fakultas Arsitektur dan Desain, Universitas Kristen Duta Wacana adalah bukan hasil tiruan atau duplikasi pihak lain di Perguruan Tinggi lain atau instansi manapun. Adapun informasi pendukung yang dikutip pada laporan tugas akhir ini telah dicantumkan dengan sebagaimana mestinya.

Jika kemudian hari ditemukan bahwa hasil Tugas Akhir ini adalah hasil plagiasi atau tiruan dari karya pihak lain, maka saya bersedia dikenai sanksi berupa pencabutan gelar saya.

Yogyakarta, 29 Juli 2020

METERAI TEMPEL
50EF6AHF632276169
6000
ENAM RIBU RUPIAH

Ekhsel Wini Valerie

62160023

©UKDW

KATA PENGANTAR

Puji Syukur kepada Tuhan Yesus Kristus, atas segala berkat yang telah diberikan. Karena kasih dan rahmat-nya, Tugas Akhir ini dapat diselesaikan Penulis pada waktunya. Tugas Akhir dengan judul **"**Pengembangan Desain Media Penyusun Nota Pada Dapur Kedai Kopi Untuk Mengatasi Kesalahan Membuat Pesanan Makanan" ini dilakukan sebagai salah satu persyaratan akademik dalam mendapatkan gelar Sarjana Desain (S.Ds) Program Studi Desain Produk Universitas Kristen Duta Wacana, Yogyakarta. Penulis menyadari bahwa tanpa bimbingan, bantuan, dan doa dari berbagai pihak, Laporan ini tidak akan dapat diselesaikan dengan baik. Oleh karena itu, Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam proses pengerjaan Tugas Akhir ini, yaitu kepada :

1. Kedua orang tua, Papa Christian Novamais dan Mama Ari Hadi Setyaningsih yang selalu memberikan dukungan, kasih sayang, dan doa yang tiada hentinya kepada penulis.
2. Segenap anggota keluarga yang telah memberikan motivasi dan semangat kepada penulis dalam mengerjakan Tugas Akhir.
3. Ibu Christmastuti Nur, S.Ds., M.Ds dan Bapak Drs. Purwanto, ST., M.T., sebagai dosen pembimbing yang senantiasa memberikan saran, arahan dan motivasi selama proses pembuatan Tugas Akhir.
4. Seluruh Dosen dan Staff FAD, Prodi Desain Produk yang telah terlibat dan membantu setiap proses pembuatan Tugas Akhir yang tidak dapat disebutkan namanya satu per satu.
5. Teman-teman Desain Produk'16 terkasih yang telah menjadi motivasi penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir dan rela mendengarkan setiap keluh kesah yang penulis hadapi.
6. Tim sukses yang telah membantu proses pembuatan produk, video produk, dan segala kelengkapan keperluan sidang Tugas Akhir.

©UKDW

7. Pihak Kafe Medpresso, Indische Coffee, Konkrite, Madjoe Djaya Coffee, Warna kopi, yang senantiasa menyediakan waktu dan tempatnya dalam proses observasi, wawancara, *shooting video* produk dan uji coba produk yang tidak dapat disebutkan satu persatu

Akhir kata, Penulis menyadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan dalam penulisan dan perancangan Tugas Akhir ini. Oleh karena itu, kritik dan saran dari pembaca akan sangat bermanfaat bagi Penulis. Semoga laporan Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membacanya.

Yogyakarta, Juli 2020

Ekhsel Wini Valerie

©UKDW

ABSTRAK

Kesalahan membuat pesanan yang terjadi di dapur kedai kopi akibat kelalaian pekerja dapat merugikan pengunjung dan membuat penilaian yang kurang baik terhadap kedai kopi tersebut. Nota merupakan acuan juru masak dalam aktivitasnya menyiapkan pesanan, sehingga kesalahan dalam membaca nota dapat berpengaruh terhadap kesalahan membuat pesanan. Dilakukannya perancangan desain media penyusun nota ini bertujuan untuk mengatasi masalah juru masak dalam menempatkan nota pesanan agar dapat lebih mudah menentukan menu yang akan dikerjakan. Metode yang diterapkan dalam penelitian adalah metode deskriptif dengan teknik pengumpulan data berupa observasi dan wawancara. Metode perancangan desain yang digunakan berupa analisis produk sejenis, sketsa alternatif, studi model. Hasil dari perancangan ini berupa sebuah produk penjepit nota dengan mekanisme berupa komponen penjepit yang dapat diputar, urutan nota yang dapat digeser dan dipindahkan, serta pembagian area produk untuk membedakan status pesanan dengan kode warna. Material yang digunakan ada produk berupa akrilik dan *stainless steel*, yang dipilih karena mudah dibersihkan dan memiliki kesan higienis untuk menyesuaikan kebutuhan pemakaian produk yaitu area dapur kedai kopi. Manfaat yang didapat oleh juru masak dari perancangan produk ini adalah penempatan nota pesanan menjadi lebih teratur, mudah dilihat, dan tidak mengganggu area kerja di dapur saat menyiapkan pesanan, sehingga dapat menyebabkan peningkatan dalam pelayanan kedai kopi, penilaian yang positif dari pengunjung, dan juga peningkatan efektivitas dan efisiensi sistem kerja pada dapur kedai kopi.

Kata Kunci : kedai kopi, nota, pelayanan, penjepit nota

©UKDW

ABSTRACT

Mistakes in making orders that occur in the coffee shop kitchen due to negligence of workers, can harm visitors and make an unfavorable assessment of the coffee shop. Order Note is a reference for the cook in his activity of preparing orders, so mistakes in reading the note can affect the mistake of making an order. The design of the order note compilation media design aims to overcome the problem of the cook in placing a note of the order in order to more easily determine the menu to be worked on. The method applied in product design is a descriptive method with data collection techniques such as observation and interviews. The result of this design is an order note clamp product with a mechanism of a rotating clamping component, a sequence of order notes that can be moved and the division of the product area to distinguish order status with color-coding. The material used is acrylic and stainless steel, which was chosen to adjust the product's user needs, which is in the coffee shop kitchen area. The benefit gained by the cook from this product is that the order note is more organized, easily seen, and doesn't interfere with the work area in the kitchen when preparing orders. So the product can cause an increase in coffee shop services, a positive assessment of visitors, and also an increase in the effectiveness and efficiency of the work system in the coffee shop kitchen.

Keywords : coffee shop, order note, service

©UKDW

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL ..... **i**
LEMBAR PENGESAHAN ..... **ii**
PERNYATAAN KEASLIAN ..... **iii**
KATA PENGANTAR ..... **iv**
ABSTRAK ..... **v**
ABSTRACT ..... **vi**
DAFTAR ISI ..... **vii**
DAFTAR GAMBAR ..... **ix**
DAFTAR TABEL ..... **xi**
BAB 1 PENDAHULUAN **1**
1.1 Latar Belakang 1
1.2 Rumusan Masalah 2
1.3 Tujuan dan Manfaat 2
1.4 Ruang Lingkup Penelitian 3
1.5 Metode Perancangan 3
1.6 Kerangka Pemikiran 4
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA **5**
2.1 Restoran 5
2.2 Kedai Kopi 7
2.3 Jenis-Jenis Pekerjaan di Kedai Kopi 8
2.4 Sistem Pelayanan Kedai Kopi 9
2.5 Pelayanan Kedai Kopi yang Baik 12
2.6 Sistem Pelayanan Pelanggan 13
2.7 *Customer Review* 14
2.8 Area Kerja Dapur 15
2.9 Ukuran Standar Kitchen Set 16
2.10 Warna 17
2.11 Produk Sejenis 20
BAB 3 STUDI LAPANGAN **23**

©UKDW

3.1 Proses Kegiatan Penelitian 23
3.2 Medpresso Coffee and Garden 23
3.3 Konkrite Coffee & Place 26
3.4 Indicology Cafe 28
3.5 Warna Kopi 30
3.6 Madjoe Jaya 31
3.7 Pembahasan Hasil Penelitian 33
BAB 4 KONSEP DESAIN BARU DAN PENGEMBANGAN PRODUK **.....36**
4.1. *Problem Statement* 36
4.2 Ide Desain 36
4.3 Target Pasar 36
4.4 *Design Brief* 37
4.5 *Image Board* 38
4.6 Sketsa Gagasan Desain 39
4.7 Studi Model 41
4.8 *Freeze Design* 43
4.9. Mekanisme Produk 44
4.10 *Blocking* 45
4.11 *Zoning* 45
4.112 Proses Produksi 46
4.12.1 Pembuatan Bidang Akrilik 46
4.12.2 Pembuatan *Railing* dan Penjepit Nota 47
4.12.3 Penggabungan Bidang dan *Railing* 48
4.13 Harga Pokok Produksi dan Harga Jual 49
4.14 *Branding* 50
4.15 Uji Coba Produk 51
4.15.1 Uji coba Produk di Indiecology Coffee 51
4.15.2 Uji Coba Produk di Medpresso Coffee 53
BAB 5 PENUTUP **.....55**
5.1 Kesimpulan 55
5.2 Saran 56

©UKDW

DAFTAR PUSTAKA **57**
LAMPIRAN **59**

©UKDW

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Kerangka Pemikiran **4**
Gambar 2.1 *Table Service* **9**
Gambar 2.2 *Counter Service* **10**
Gambar 2.3 *Self Service* **11**
Gambar 2.4 *Carry Out Service* **11**
Gambar 2.5 Ukuran Standar *Kitchen Set* **16**
Gambar 3.1 Medpressoo Coffee **26**
Gambar 3.2 Dish-Up Area di Medpresso Coffee and Garden **26**
Gambar 3.3 Bagan alur Pemesanan di Medpresso Coffee and Garden **27**
Gambar 3.4 Konkrite Coffee **28**
Gambar 3.5 Area pesanan masuk di Konkrite Coffee and Place **29**
Gambar 3.6 Bagan alur Pemesanan di Konkrite Coffee **29**
Gambar 3.7 Indiecology Coffee **30**
Gambar 3.5 Tempat penyusun pesanan di Indiecology Cafe **31**
Gambar 3.6 Bagan alur Pemesanan di Cafe Indieology **31**
Gambar 3.7 Area staff Warna Kopi **32**
Gambar 3.8 Bagan alur Pemesanan Warna Kopi **33**
Gambar 3.9 Madjoe Djaya Coffee **34**
Gambar 3.10 Tempat Meletakan Nota Pesanan di Madjoe Jaya Coffee **34**
Gambar 3.11 Bagan alur Pemesanan Madjoe Djaya Coffee **35**
Gambar 4.1 *Image Board* **40**
Gambar 4.2 Sketsa Gagasan Desain 1 ..... **41**
Gambar 4.3 Sketsa Gagasan Desain 2 ..... **41**
Gambar 4.4 Sketsa Gagasan Desain 3 ..... **42**
Gambar 4.5 Sketsa Gagasan Desain 4 ..... **42**
Gambar 4.6 *Modelling* Produk 1 ..... **43**
Gambar 4.7 *Modelling* Produk 2 ..... **44**
Gambar 4.8 *Modelling* Produk 3 ..... **44**
Gambar 4.9 *Rendering Freeze Design* **45**

©UKDW

Gambar 4.10 Bagan Tahap Penggunaan Produk..... 46
Gambar 4.11 *Blocking*.....**47**
Gambar 4.12 *Zoning* **47**
Gambar 4.13 Proses Pembuatan Komponen Akrilik **48**
Gambar 4.14 Pembuatan Railing dan Penjepit nota.....**49**
Gambar 4.15 Penjepit Nota dan Detail Grafir.....**50**
Gambar 4.16 Penggabungan Komponen **50**
Gambar 4.17 Logo Produk.....**52**
Gambar 4.18 Uji Coba Produk di Indicology Coffee **53**
Gambar 4.19 Uji Coba Produk di Medpresso Coffee **55**

©UKDW

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Jenis-Jenis Restoran 5
Tabel 2.2 Analisa Produk Sejenis..... 22
Tabel 3.1 Kesalahan yang Sering Terjadi dalam Alur Pemesanan 37
Tabel 4.1 Design Brief 39
Tabel 4.2 Harga Pokok Produksi..... 51

©UKDW

BAB 1
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Yogyakarta merupakan kota dengan berbagai potensi. Banyak hal yang dimiliki oleh Kota Yogyakarta, mulai dari kekayaan alam, sumber daya manusia, keragaman budaya, peninggalan sejarah dan sebagainya. Hal ini merupakan sebuah potensi yang baik bagi para pengusaha untuk membangun usahanya di Kota Yogyakarta. Salah satu peluang usaha yang paling berpotensi di Yogyakarta adalah usaha bidang kuliner. Sebagai kota pelajar, wilayah Kota Yogyakarta di diisi oleh para pendatang yang mayoritas adalah pelajar. Potensi usaha kuliner pun bisa lebih besar jika dikaitkan dengan mahasiswa yang memenuhi kota pelajar ini. Di tengah padatnya aktivitas perkuliahan dan tugas yang harus dikerjakan, mahasiswa memerlukan tempat mengerjakan tugas, rapat organisasi atau sekadar tempat untuk *nongkrong* bersama teman-teman. Oleh karenanya, kini usaha kuliner dibuat lebih *fancy* dengan mengembangkannya menjadi kedai kopi atau *co-working space* yang dapat digunakan sebagai tempat berkumpul dan mengerjakan berbagai hal. Menurut KBBI, kedai kopi adalah suatu tempat yang menyajikan olahan kopi espresso dan kudapan kecil. Seiring perkembangan jaman kedai kopi menyediakan makan kecil dan makanan berat. Usaha dibidang kuliner seperti ini semakin banyak bermunculan di Kota Yogyakarta. Ranu Prasetyo, *Marketing Communications Manager* Ralali.com sekaligus pakar bisnis digital di Indonesia menjelaskan, Pada tahun 2014 jumlah kedai kopi di Yogyakarta hanya sebanyak 350 kedai, namun pada tahun 2015 berkembang metnjadi 600 kedai dan berkembang terus hingga 2018 mencapai 1.100 kedai kopi yang terdaftar di seluruh wilayah DIY, sementara yang belum terdaftar bisa lebih dari itu.

Peningkatan jumlah kedai kopi berpengaruh terhadap tingkat persaingan antar kedai kopi yang semakin ketat. Oleh karena itu, perlu adanya upaya-upaya yang dilakukan pelaku usaha untuk mempertahankan para pelanggan agar tetap datang ke kedai kopi miliknya. Salah satu faktor yang dapat berpengaruh terhadap kepuasan konsumen adalah kualitas layanan. Kualitas layanan adalah upaya pemenuhan kebutuhan dan keinginan konsumen serta ketepatan

©UKDW

penyampaiannya dalam mengimbangi harapan konsumen (Tjiptono, 2007). Sesuai dengan fungsinya sebagai tempat dengan suasana santai, pengunjung kedai kopi menginginkan pelayanan yang baik, termasuk dalam hal durasi menunggu pesanan. Para pekerja di kafe harus bisa membuat berbagai pesanan dari pengunjung yang beragam dan datang bersamaan. Terkadang situasi kafe yang ramai menyebabkan terjadinya kekeliruan pekerja dalam membuatkan pesanan. Kesalahan dalam membuat pesanan dapat merugikan, baik dari sisi pelanggan maupun pekerja. Kesalahan dalam membuat pesanan yang sering terjadi adalah adanya pesanan yang dibuat dua kali ataupun pesanan yang terlewat untuk dibuat. Salah satu penyebab kesalahan tersebut adalah akibat adanya kekeliruan dalam membaca nota antrian pesanan pada tempat penyusunannya. Keluputan dari pekerja merupakan hal yang tidak dapat dikendalikan karena merupakan sebuah ketidaksengajaan. Desain dari sarana meletakkan antrian pesanan ini dapat berpengaruh dalam meminimalkan terjadinya kekeliruan dalam menentukan pesanan yang harus dibuat.

©UKDW

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah disebutkan, maka rumusan masalah penelitian ini adalah :

1. Apa faktor berpengaruh yang menyebabkan kesalahan membuat pesanan?
2. Bagaimana membuat desain media penyusun nota untuk meminimalkan kesalahan dalam membuat pesanan makanan oleh juru masak kafe?

1.3 Tujuan dan Manfaat

Penelitian dilakukan dengan tujuan :

1. Mengetahui hal yang berpengaruh dalam terjadinya kesalahan membuat pesanan di dapur kafe.
2. Mengembangkan desain media penyusun nota antrian pesanan untuk membantu juru masak dalam meminimalkan terjadinya kesalahan dalam membuat pesanan.

Berdasarkan tujuan tersebut, berikut adalah manfaat yang ingin dicapai dari aktivitas penelitian :

1. Kualitas pelayanan kedai kopi menjadi lebih baik
2. Mendapatkan penilaian yang baik dari pengunjung
3. Sistem kerja menjadi lebih efektif dan cepat

1.4 Ruang Lingkup Penelitian

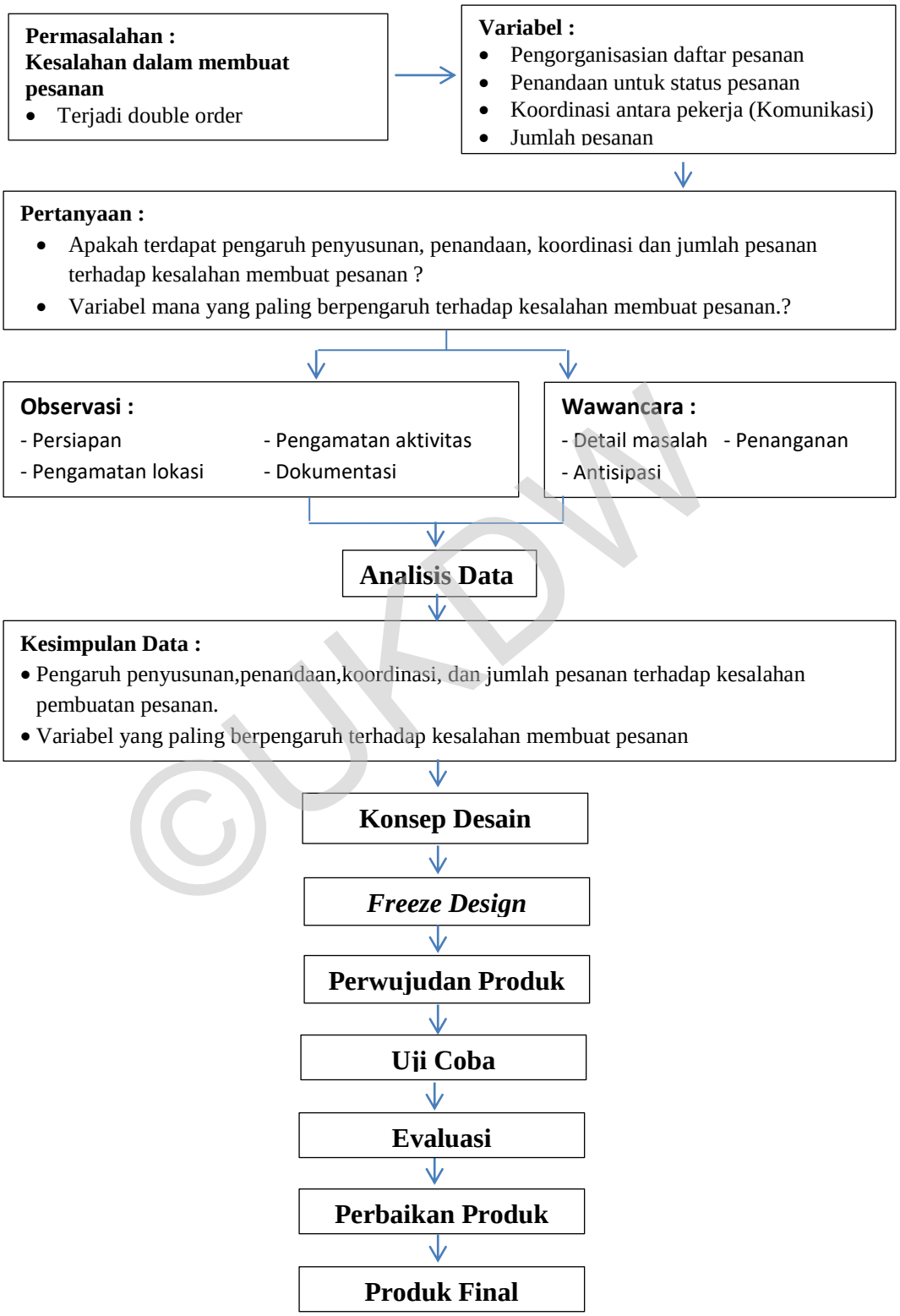
1. Tempat penelitian adalah kedai kopi yang menggunakan nota sebagai perantara antara kasir dan juru masak dalam menyampaikan pesanan.
2. Memiliki sistem pelayanan c*ounter service atau table service*
3. Terdiri dari 2 atau lebih *staff kitchen* dalam satu *shift*.
4. Menyajikan menu hidangan utama atau hidangan pokok

1.5 Metode Perancangan

Metode yang digunakan penulis yaitu metode deskriptif. Metode deskriptif adalah suatu metode dalam meneliti suatu set kondisi yang terjadi pada masa sekarang. Metode ini bertujuan membuat gambaran secara sistematis, faktual dan akurat (Nazir,1988:63). Penulis mengamati lokasi penelitian kemudian melakukan studi perbandingan antara kejadian yang sebenarnya terjadi dengan pedoman teori sebagai kondisi ideal. Pengumpulan data dalam perancangan ini dilakukan dengan cara observasi dan wawancara. Observasi adalah proses pengamatan dan pencatatan secara sistematis mengenai gejala-gejala yang diteliti (Kuswanto,2011). Pengumpulan data observasi dilakukan dibeberapa kedai kopi di Yogyakarta untuk dilakukannya perbandingan informasi yang didapatkan. Wawancara adalah proses memperoleh keterangan untuk tujuan penelitian dengan tanya jawab sambil bertatap muka antara penanya atau pewawancara dan penjawab atau informan dengan menggunakan panduan wawancara (Nazir, 1999). Wawancara dilakukan dengan target pengguna produk yaitu juru masak kafe untuk mendapatkan informasi tentang aktivitas, kendala, dan kebutuhan pengguna produk.

©UKDW

1.6 Kerangka Pemikiran



Gambar 1.1 Kerangka Pemikiran

©UKDW

BAB 5
PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan pemecahan masalah yang telah dilakukan menggunakan desain produk *bill holder* untuk mengatasi kesalahan membuat pesanan, maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Berdasarkan data lapangan, dapat ditemukan bahwa kesalahan yang sering terjadi dalam alur pemesanan diakibatkan kurang efektifnya sistem yang dimiliki oleh setiap kedai kopi yang di observasi. *Human error* memiliki andil dalam memberikan pengaruh terhadap terjadinya kekeliruan pembuatan pesanan makanan. Begitu pula jumlah pesanan memiliki pengaruh besar terhadap intensitas aktivitas di dapur, tetapi hal tersebut tidak selalu dipengaruhi oleh kuantitas pengunjung kedai kopi
2. Pembuatan desain *bill holder* dapat meminimalkan terjadinya kesalahan membuat pesanan melalui mekanisme yang ditambahkan pada produk, yaitu berupa :
   a. Pembuatan mekanisme putar pada penjepit nota tidak hanya membantu juru masak dalam menunjukan nota yang dimaksud untuk pesanan yang sudah siap diantar, tetapi juga memberikan informasi yang lebih spesifik pada pramusaji sehingga mengurangi kemungkinan pramusaji salah membaca nota.
   b. Mekanisme geser pada *bill holder* membantu pengurutan nota, sehingga tidak ada lagi penempatan nota secara acak pada tempat yang kosong untuk meletakan nota pesanan.
   c. Sistem penandaan status pesanan dengan pembagian dua wilayah *railing* masih kurang efektif untuk digunakan dalam mengklarifikasikan nota karena nota yang terpasang penuh pada *railing* mengakibatkan terpisahnya nota yang sudah dan belum dikerjakan dengan *slot* penjepit nota yang kosong diantaranya.

©UKDW

5.2 Saran

Berdasarkan proses perancangan produk dan uji coba produk, maka perlu diperhatikan hal-hal berikut agar pengembangan desain berikutnya dapat berfungsi lebih baik lagi :

- Agar dapat menahan kertas nota dengan lebih kuat, perlu adanya penambahan komponen gotri pada penjepit nota. Selain itu sistem pemisahan status pesanan dapat dikembangkan lagi, selain menggunakan kode warna agar dapat berfungsi dengan lebih baik.
- Produk dapat dikembangkan untuk digunakan pada bidang usaha lain yang juga menggunakan nota, seperti warmindo, restoran, dan sebagainya.
- Desain dapat dibuat lebih komunikatif sehingga dapat lebih mudah dimengerti cara penggunaannya.

©UKDW

DAFTAR PUSTAKA

Aini, Anissa Q.. (2014). *Inikah Ukuran Standar Dapur yang Ideal?. Kompas*.https://ekonomi.kompas.com/read/2013/03/04/1434420/inikah%20.ukuran.%20standar.dapur.yang.ideal?page=all

A.W Marsum. (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya*, (Edisi IV). Yogyakarta: Andi.

Ballaide (2015). *Psikologi warna menurut para ahli* – C.S Jones https://www.ballaide.com/2017/08/psikologi-warna-menurut-paraahli.html

Baraban, R.S. & Durocher, J.F. (2010). *Successful Restaurant Design*. John Wiley & Sons. hlm. 17–18. ISBN 978-0-470-25075-4.

InterActive Crew, (2019). *Strategi Pelayanan Restoran yang Baik dan Disukai Pelanggan*. *InterActive*. https://interactive.co.id/blog/strategi-pelayanan-restoran-yang-baik-dan-disukai-pelanggan-part-1-139.html

Linschoten, J., dan Drs. Mansyur. 2007. Warna. Yogyakarta: Institut Seni Indonesia.

Lip. (2018, Mei 13). Bisnis Warung Kopi di Yogyakarta Cukup Menjanjikan. *Bernas.id*.https://www.bernas.id/63451-bisnis-warung-kopi-di-yogyakarta-cukup-menjanjikan.html

Love, Gilly. (2005). *Membuat Dapur Idaman*. Jakarta: Gramedia.

Lynch, Sarah. (2007). *The Complete Guide To Dream Kitchens*. Chanhassen, Minnesota: Creative Publishing International, Inc.

Nazir. (1988). *Metodologi Penelitian*. Jakarta: Ghalia Indonesia.

Nazir,Mohammad. (1999). *Metode Penelitian*. Jakarta: Erlangga

Praditya, Dyaz. (2019, Februari 13). *Prediksi Perkembangan Industri E-commerce Indonesia* pada Tahun 2022. *Tech in Asia*. https://id.techinasia.com/prediksi-ecommerce-indonesia

Tjiptono, Fandy. (2007). *Strategi Pemasaran. Edisi Pertama*. Yogyakarta: Andi Ofset.

Suciti, Luh Putu. (2015). *Langkah Menyusun Kerangka Pemikiran*. https://slideplayer.info/slide/4872042/

©UKDW

Sugiyono. (2010). *Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan Kualitatif, Kuantitatif dan R&D)*. Bandung: Alfabeta.

Suyono, Joko. (2004). *Food Service Management*. Bandung: NHI Press

Verhoef, Peter C. (2019). Customer Experience Creation: Determinants, Dynamics, and Managements Strategies. *Journal of Retailing*, 85 (1, 2009), 31-41.

Wild, Antony. (2004). *Coffee: A Dark History*. W. W. Norton Company & Ltd.

MyRobin.id. (2020, Februari 25). Jenis-jenis Pekerjaan di Kafe. *Myrobin.id*. https://info.myrobin.id/jenis-pekerjaan-di-cafe/

©UKDW