



---

## Cara Memulai Bisnis Kedai Kopi Ceklis

1. **Pastikan Anda memahami industri kopi.** 
  - 1.1. Tentukan jenis kedai kopi yang Anda inginkan.
  - 1.2. Lakukan riset pasar kopi.
  - 1.3. Pelajari roaster kopi.
  
2. **Tulis rencana bisnis.** 
  - 2.1. Mulailah dengan membuat ikhtisar rencana bisnis.
  - 2.2. Tentukan konsep bisnis Anda.
  - 2.3. Pahami USP Anda.
  - 2.4. Sempurnakan rencana bisnis kedai kopi Anda.
  
3. **Temukan lokasi ideal Anda.** 
  - 3.1. Riset berbagai jenis lokasi.
  - 3.2. Tandatangani perjanjian sewa.
  
4. **Tentukan menu dan persiapkan keuangan Anda.** 
  - 4.1. Tuliskan daftar semua barang yang ingin Anda pasarkan.
  - 4.2. Hitung biaya awal.
  - 4.3. Hitung break-even point Anda.
  - 4.4. Pahami pembiayaan untuk setiap barang yang Anda jual.

**5. Dapatkan pendanaan untuk kedai kopi Anda.**

- 5.1. Minta keluarga dan teman.
- 5.2. Ajukan pinjaman.
- 5.3. Lakukan penggalangan dana.
- 5.4. Mulailah dari kecil.
- 5.5. Ajukan pinjaman kepada lembaga UMKM, bank lokal, atau koperasi simpan-pinjam.

**6. Teliti dan patuhi peraturan setempat.**

- 6.1. Dapatkan Tanda Daftar Usaha Pariwisata (TDUP).
- 6.2. Dapatkan Sertifikat Laik Sehat (SLS).
- 6.3. Dapatkan Nomor Izin Berusaha (NIB).

**7. Siapkan operasional bisnis Anda.**

- 7.1. Tentukan struktur bisnis Anda.
- 7.2. Dapatkan asuransi bisnis.
- 7.3. Dapatkan NPWP Usaha Dagang.
- 7.4. Dapatkan Electronic Filing Identification Number (EFIN) untuk mempermudah pembayaran pajak.

**8. Rekrut karyawan yang berkualitas.**

- 8.1. Lakukan riset peraturan setempat serta UMK di daerah Anda.
- 8.2. Lakukan riset untuk berbagai posisi.
- 8.3. Bentuk anggaran penggajian.
- 8.4. Pasang iklan lowongan pekerjaan di sosial media atau portal lowongan pekerjaan.
- 8.5. Adakan probation (uji coba) untuk posisi yang membutuhkan keterampilan.

**9. Tentukan sistem akuntansi.**

9.1. Pertimbangkan peran seorang akuntan.

9.2. Gunakan software akuntansi.

**10. Kelola kedai kopi Anda.**

10.1. Siapkan perlengkapan yang Anda butuhkan.

10.2. Siapkan peralatan makan.

10.3. Berinvestasilah pada peralatan yang tepat.

**11. Pasarkan bisnis Anda.**

11.1. Fokuslah pada representasi visual.

11.2. Berpartisipasilah dalam komunitas.

11.3. Hangatkan nama bisnis Anda.

11.4. Tawarkan memorabilia pada pelanggan.

11.5. Buat situs web perusahaan.

**12. Adakan grand opening.**

12.1. Rencanakan grand opening untuk kedai kopi Anda.

12.2. Pertimbangkan untuk melakukan "soft-opening" terlebih dahulu.