

Cek List

- 1.Surat Permohonan Rekomendasi kepada Kepala LLDIKTI Wilayah VII oleh Ketua Badan Penyelenggara;
- 2.Akte Notaris tentang Pendirian Badan Penyelenggara beserta segala perubahannya (jika pernah dilakukan perubahan);
- 3.Surat Keputusan dari Kemenkumham tentang Pengesahan Badan Penyelenggara/Yayasan;
- 4.Sertifikat status lahan calon kampus PTS atas nama Badan Penyelenggara atau perjanjian sewa menyewa dihadapan notaris maksimal 10 tahun dengan hak membeli pertama kali (hak opsi);
- 5.Perjanjian kerja sama antara badan penyelenggara dengan dunia usaha dan/atau dunia industri untuk setiap prodi jenis pendidikan vokasi yang diusulkan;
- 6.Bukti kepemilikan dana atas nama Badan Penyelenggara (Rekening koran, Giro, dsb);
- 7.Tingkat keberlanjutan PTS yang akan dibuka yang berisi:

BAB	ISI
	Daftar Isi
Bab I	Pendahuluan
Bab II	Kebutuhan Dunia Kerja Terhadap Lulusan
Bab III	Bidang Ilmu, Program Studi, dan Metode Pembelajaran
Bab IV	Prospek Minat dan Daya Tampung Mahasiswa Setiap Program Studi
Bab V	Prasarana dan Sarana PTS Sesuai Ketentuan
Bab VI	Sumber Dana dan Pembiayaan Selama minimal 2 tahun
Lampiran	Lampiran 1 : Prasarana dan Sarana yang disediakan
	Lampiran 2 : Rancangan Pengembangan Kampus (akan disediakan)
	Lampiran 3 : Surat Pernyataan Kesanggupan untuk menyediakan dana investasi dan operasional ditandatangani oleh semua anggota organ Badan Penyelenggara
	Lampiran 4 : Proyeksi Arus Kas
	Lampiran 5 : Pakta Integritas(berisi tentang kebenaran data dan semua informasi yang termuat dalam dokumen usul)

PROPOSAL
LEMBAGA PENDIDIKAN PROGRAM D1
RUMAH KOPI INSTITUTE

PROGRAM STUDY :
D1 BARISTA
D1 KEWIRAUSAHAAN
D1 BARTENDER



OLEH :
PT RUMAH KOPI INDONESIA
JALAN MASTRIP NO 48 SUKOMULYO KAB LAMONGAN
HP.081231470234
www.rumah-kopi.com / ptrumahkopi@gmail.com

KABUPATEN LAMONGAN

2019

DAFTAR ISI

Daftar Isi

Bab I Pendahuluan

- A. Sejarah Berdirinya
- B. Profil Lembaga
- C. Visi dan Misi
- D. Tujuan Perguruan Tinggi
- E. Keunggulan

Bab II Kebutuhan Dunia Kerja Terhadap Lulusan

- A. Bursa Kerja
- B.

Bab III Bidang Ilmu, Program Studi, dan Metode Pembelajaran

- A. Bidang Ilmu
- B. Program Studi
- C. Metode Pembelajaran

Bab IV Prospek Minat dan Daya Tampung Mahasiswa Setiap Program Studi

Bab V Prasarana dan Sarana PTS Sesuai Ketentuan

- A. Prasarana
- B. Sarana

Bab VI Sumber Dana dan Pembiayaan Selama minimal 2 tahun

LAMPIRAN

Lampiran 1 : Prasarana dan Sarana yang disediakan

Lampiran 2 : Rancangan Pengembangan Kampus (akan disediakan)

Lampiran 3 : Surat Pernyataan Kesanggupan untuk menyediakan dana investasi dan operasional ditandatangani oleh semua anggota organ Badan Penyelenggara

Lampiran 4 : Proyeksi Arus Kas

Lampiran 5 : Pakta Integritas (berisi tentang kebenaran data dan semua informasi yang termuat dalam dokumen usul)

BAB I

PENDAHULUAN

A. Sejarah Berdirinya

Pada Tahun 2010 Kami membentuk usaha pertama Kali bernama “MOCCA COFFEE” berbentuk Booth yang portable di Surabaya, Lamongan dan Sidorajo ada 20 Unit. Lalu di tahun 2011 kami mengalami perpecahan manajemen dimana Pendiri kami membuat brand sendiri dan akhirnya tutup semua unit - unit kami selama 2 tahun. Lalu kami membuka Sebuah Pelatihan Barista di Bulan Agustus 2013 Pertama Kali di Lab Kampus Kuliah kami dengan Nama Merk Rumah Kopi dengan Peserta lebih dari 60 Peserta Akan tetapi di 2014 kami tidak bisa lanjut dengan alasan Yayasan kami tidak mengizinkan Maka Kami di 2015 memindahkan Kursus kami di Kota kelahiran Pendiri Rumah Kopi Bapak Sony Wijaya yaitu Kota Lamongan

Di Tahun 2015 Kami membuka sebuah kedai kopi kecil beserta Kursusnya yang sudah mencapai 30 Peserta lalu berlanjut di tahun 2016 kami memindahkan lokasi kami masih dalam 1 Kota dengan bangunan yang lebih besar dan peserta kurang lebih 50 peserta berlanjut di 2017 jumlah 100 Peserta per tahunnya dan sampai sekarang kedai kopi kecil kami menjadi sebuah Coffee shop dan berlanjut di 2018 sampai dengan sekarang kami pun hasil dari pelatihan kami buat experiment dan trial and error sebuah usaha coffee shop yang kini memiliki 2 cabang. Dalam perjalanan kami juga menjual franchise dan Jasa konsultan kami dengan Sistem beli putus ada 20 Klien yang buka di Seluruh Indonesia

Dari perkembangan jaman ke jaman kami sudah menguasai Ilmu manajemen Sebuah usaha coffee shop beserta masalah - masalah yang di hadapinya termasuk SDM, Jatuh bangun sebuah perusahaan juga pernah kami Hadapi dan berjualan mulai dari pinggir jalan, teras supermarket sampai tempat permanen pun pernah kami jalani. Maka dari itu kami bisa membagi Ilmu barista, Ilmu kewirausahaan, Ilmu perhotelan dan ilmu kuliner kami sejak dari Tahun 2010.

Di dukung pendiri kami yang sudah berkerja dari tahun 2003 sampai sekarang mulai dari Hotel, Klub Malam, Restoran sampai coffee shop. Belum lagi Segudang prestasi kami dalam berbagai lomba dan kejuaraan lokal serta Nasional dalam hal bidang Minuman. Di butuhkan kerja keras dan Pengalaman dalam mengamalkan ilmu sehingga memotivasi kami untuk bergerak dalam bidang Edukasi yang modern sesuai dengan pangsa pasar saat ini

Dengan pencapaian Visi dan misi kami terhadap perusahaan jasa coffee shop kami membuka kerja sama dan peluang dengan bidang hal yang sama guna pembangunan SDM untuk cita - cita bangsa indonesia yang merdeka

Mengikuti program dari Pemerintahan Bapak presiden Jokowi widodo untuk membuat Sekolah Kopi,Maka Kami dari Manajemen PT Rumah Kopi indonesia mengajukan diri untuk Sebagai penyedia tenaga kerja Lapangan yang berkompeten dalam Bidang Kopi.Dan karena Kami lulusan dari Akademi Pariwisata dan perhotelan Satya Widya (AKPAR) juga ingin membuka Sekolah Perhotelan di Kawasan karisedinan Gerbang Kerta Susila yang Masyarakat di sini atau daerah memang belum ada Sama Sekali yang dari Latar belakang Vokasi

Akhirnya dengan perijinan yang resmi baik dari bangunan,pajak dan ijin usaha maka kami membuka Sekolah Kopi pertama Kali di Indonesia beserta kewirausahaan dan perhotelan yaitu Rumah Kopi Institute dengan 3 Program Jurusan Study termasuk program Kursus secara singkat.

Di karenakan Kebutuhan Perusahaan untuk menghasilkan Sumber daya Manusia yang sesuai dengan kemampuan dan keterampilan secara cepat dan mengikuti Dunia Usaha Saat ini.Maka Kami sebagai Balai Latihan Kerja Rumah Kopi Institute menyediakan Program Pelatihan Non Formal atau Kursus Secara Singkat akan Tetapi Mempunyai Metode Pembelajaran Secara singkat dan Mudah di Pahami

B. Profil Lembaga

1. Logo Sekolah

Nama Sekolah : “RUMAH KOPI INSTITUTE” di singkat RK Institute



2. Makna Logo :

- Hitam merupakan Warna dari Kopi Hitam
- Simbol Kopi merupakan Simbol Kesatuan
- RK Merupakan singkatan dari Rumah Kopi
- Institute merupakan Pusat Pelatihan untuk keterampilan / Skill

3. Motto dari Rumah Kopi Institute

Kuliah Langsung Kerja

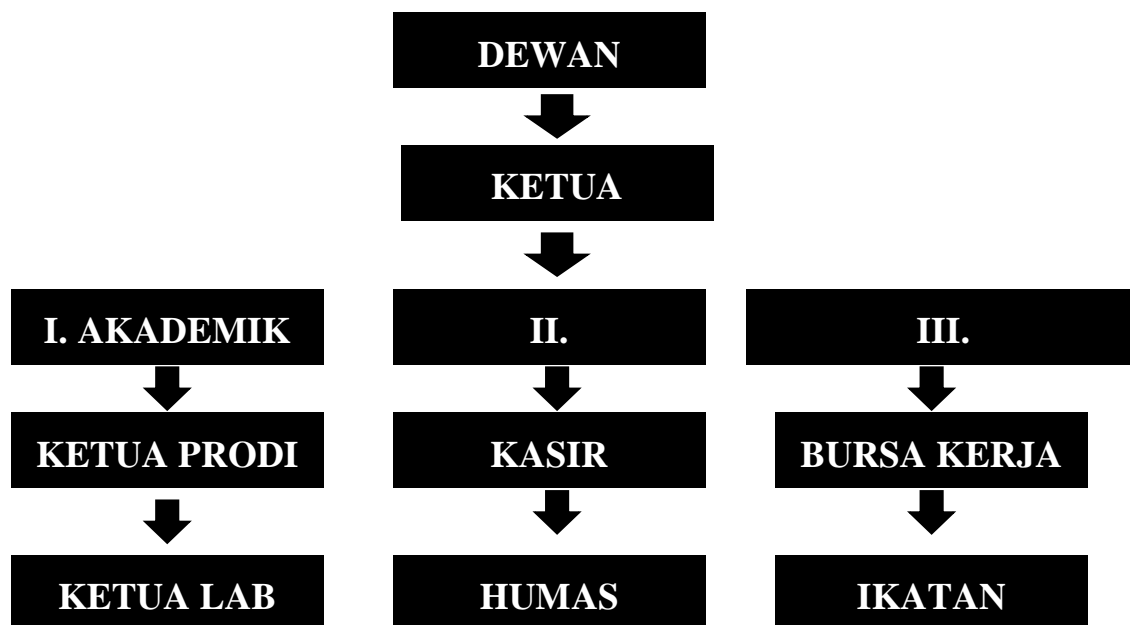
4. SWOT

- Strength : Berada pada Direktur kami berpengalaman dalam dunia akademisi dan vokasi
- Weakness : mencari Instruktur dan Asistan yang berpengalaman dan Lulusan Sarjana Vokasi
- Opportunity : Menjadikan Pusat edukasi SDM yang bermutu dan berkualitas di Area lamongan dan sekitarnya
- Treat : Biaya kuliah dan Kurang peduli masyarakat pada Dunia Vokasi

5. Segmentasi, Positioning dan Targeting

- Segmentasi pada masyarakat di Area Lamongan, gersik, bojonegoro, tuban, Mojokerto, cepu, jombang, Area Jawa Timur, Area luar Jawa Timur, Dan luar pulau Jawa
- Positioning merupakan Sekolah Kopi pertama Kali di Indonesia yang resmi
- Targeting untuk Lulusan SMA/SMK, Karyawan, pengusaha muda dan pebisnis

5. Struktur Organisasi



Dewan Direksi	: Lia Rosita Amd (Komisaris) dan Sony Wijaya S.St.Par (Direktur)
Ketua Lembaga	: Sony Wijaya S.St.Par
Puket I Akademik	: M Ridwan S.M
Puket II bendahara	: Henni Siswati
Puket III Kemahasiswaan	: Reskha Eko S.St.Par
Ketua prodi	: -
Ketua Lab	: Suwanto
Kasir	: -
Humas	: -
Bursa Kerja	: -
Ikatan Alumni	: Khatimah Tri Lestari

C. URAIAN TUGAS

Dewan Direksi

Merupakan sebagai investor yang memberikan modal awal bagi perusahaan

Ketua Lembaga

Merupakan Ketua atau pimpinan yang bertanggung jawab atas operasional perusahaan/lembaga

Puket I Akademik

Merupakan Ketua atau pimpinan yang bertanggung jawab atas operasional akademik perusahaan/lembaga

Puket II bendahara

Merupakan Ketua atau pimpinan yang bertanggung jawab atas operasional keuangan perusahaan/lembaga

Puket III Kemahasiswaan

Merupakan Ketua atau pimpinan yang bertanggung jawab atas operasional kemahasiswaan perusahaan/lembaga

Ketua prodi

Merupakan Ketua atau pimpinan yang bertanggung jawab atas kegiatan program studi di perusahaan/lembaga

Ketua Lab

Merupakan Ketua atau pimpinan yang bertanggung jawab atas operasional lab praktikum atau kelas di perusahaan/lembaga

Kasir

Merupakan Ketua atau pimpinan yang bertanggung jawab atas pembayaran keuangan mahasiswa perusahaan/lembaga

Humas

Merupakan Ketua atau pimpinan yang bertanggung jawab atas operasional promosi perusahaan/lembaga

Bursa Kerja

Merupakan Ketua atau pimpinan yang bertanggung jawab atas kerja sama dalam bursa kerja perusahaan/lembaga

Ikatan Alumni

Merupakan Ketua atau pimpinan yang bertanggung jawab atas kelulusan dan alumni pelatihan di perusahaan/lembaga

C. Visi dan Misi

Visi

Menjadikan Perusahaan kami PT Rumah Kopi Indonesia sebagai Pusat Edukasi Kopi dan Perhotelan di Skala Nasional dan Internasional

Misi

Berkerja sama dengan Pemerintah Daerah, Propinsi dan Pusat melalui Dinas tenaga kerja, Dinas Pariwisata, Dinas Perekonomian Kreatif, Dinas pendidikan, BUMN, Swasta dan Perusahaan - perusahaan Lainnya untuk Pembangunan Masyarakat Indonesia yang maju dan kreatif.

D. Tujuan Perguruan Tinggi

Tujuan Umum

Penyelenggaraan program pendidikan di Rumah Kopi Institute Lamongan bertujuan untuk membentuk :

1. Menghasilkan lulusan berjiwa Pancasila, yang jujur, cerdas, inovatif, santun, disiplin dan memegang teguh etika profesi;
2. Menghasilkan lulusan yang berkualitas mempunyai kompetensi tinggi dan berdaya saing tinggi;
3. Menghasilkan lulusan yang mampu merebut peluang kerja/usaha mampu mandiri menciptakan peluang kerja/usaha.

Tujuan Khusus

Menyalurkan Tenaga Kerja yang ahli dalam Kopi untuk di Salurkan kepada Industri Swasta maupun BUMN serta Memperkenalkan Ilmu perkopian dan Barista yang sangat lengkap beserta dengan Praktek kerja Lapangan di kebun kopi kami serta On the job training di cabang - cabang kami.

E. Keunggulan

- Materi lengkap sesuai SKKNI dan KLBI
- Biaya Perkuliahan Terjangkau bisa di Angsur
- Gratis Akomodasi
- Class Room Proyektor
- Free Wifi
- Lab Praktikum
- On The Job Training
- Kebun Kopi di Malang

- Bursa kerja luar dan dalam negeri
- Software Praktikum
- Website Akademik
- Absensi Finger Print
- Kerja sama banyak Dinas
- Kerja sama LSP (Lembaga Sertifikasi)
- Kerja sama Banyak Supplayer
- Ikatan Alumni
- Dan Masih Banyak lagi

BAB II

KEBUTUHAN DUNIA KERJA TERHADAP LULUSAN

Sesuai dengan tujuan awal didirikannya Lembaga Pelatihan Program D1 Rumah Kopi Institute , yang ingin menyalurkan tenaga kerja yang ahli kopi untuk disalurkan kepada industri swasta maupun BUMN serta memperkenalkan ilmu perkopian dan Barista lengkap beserta dengan praktik kerja lapangan di kebun kopi serta On The Job Training di cabang - cabang kami.

Dengan adanya lulusan D1 dari Lembaga kami mampu meningkatkan kualitas SDM yang lebih mengenal tentang dunia perkopian dan Barista. Dengan di imbangi pesatnya perkembangan dunia Coffee Shop di berbagai daerah mampu memenuhi kebutuhan pihak yang bersangkutan / yang memiliki usaha guna membantu memperlancar jalannya bisnis Coffee Shop mereka.

Dengan demikian kebutuhan dunia kerja terhadap lulusan D1 Lembaga Rumah Kopi Institute sangat berpengaruh terhadap berkembangnya dunia Coffee Shop.

Selain berpengaruh di dunia coffee shop ,lulusan D1 Rumah Kopi Institute juga mampu merebut dan menciptakan peluang kerja/usaha mandiri.

Berikut manfaat yang didapat dari lulusan Lembaga Rumah Kopi Institute :

Manfaat Pendidikan

1. Manfaat bagi Peserta

- Peserta mempunyai skill di bidang perkopian dan Barista
- Peserta mempunyai skill di bidang dasar kewirausahaan
- Peserta mempunyai skill di bidang perhotelan
- Peserta mengetahui cara berkerja profesional di bidang jasa
- Peserta paham dan ahli dalam bidangnya
- Peserta menjadi SDM yang produktif dan di butuhkan dalam dunia industri
- Peserta mempunyai ilmu yang bermanfaat dalam pembangunan daerahnya masing - masing
- Peserta dapat terjun langsung di lapangan perkerjaan

2. Manfaat bagi pengajar

- Untuk jenjang karir pengajar mengajar ke kelas yang lebih tinggi
- Untuk jam terbang dosen / pengajar dalam mengajar
- Ikut menyalurkan ide dan pikiran kepada para Peserta yang belum pernah tersampaikan
- Ikut mendidik para Peserta agar bisa meraih kesuksesan
- Apabila sukses Pesertanya maka pengajar juga ikut merasakan kesuksesan
- Dapat di percaya sebagai trainer atau pengajar yang berpengalaman dan professional
- Ikut meramaikan dunia pendidikan dalam pembangunan SDM Bermutu dan berkualitas

3. Manfaat Bagi Lembaga

- Ikut mensukseskan program pemerintah pusat dan daerah dalam pembangunan manusia yang produktif
- ikut mendukung program pemerintah pusat dan daerah dalam pendidikan keterampilan atau keahlian
- ikut mengembangkan dunia pendidikan khususnya Vokasi di daerah - daerah
- Dapat di percaya sebagai lembaga independent yang mencetak tenaga - tenaga ahli dan professional
- Dapat berkerja sama dalam penyediaan tenaga kerja professional
- Dapat berkerja sama dalam pelatihan tenaga kerja
- Dapat berkerja sama dalam pembangunan daerah, industri maupun kelompok.

BAB III

BIDANG ILMU ,PROGRAM STUDI DAN METODE PEMBELAJARAN

A. BIDANG ILMU

1. D1 BARISTA

- Kebun Kopi
- Roasting
- Manual Brew
- Toko Kopi
- Latte art
- Mesin Kopi ,dsb

2. D1 BARTENDER

- Flair/Jugling
- Ilmu Barista
- Cocktail
- mixology
- Tradisional
- mocktail ,dsb

3. D1 KEWIRAUSAHAAN

- Makanan
- Ilmu Barista
- Ilmu Bartender
- Unit Usaha
- Ilmu Manajemen
- Promosi ,dsb

B. PROGRAM STUDI

Program Studi Rumah Kopi Institute :

1. D1 Barista

1) Gambaran umum

Barista adalah Profesi seseorang Membuat minuman dengan bahan dasar kopi Akan tetapi Juga bisa membuat minuman lainnya

Dalam program studi ini Lembaga kami menyediakan instruktur profesional Mengajarkan mulai dari Proses Penanaman kopi Sampai dengan pembuatan kopi Secara manual dan modern.

2) Rincian umum

Calon mahasiswa mendaftar Jurusan program D1 barista Lalu mengikuti jadwal kuliah Mulai dari materi dasar barista Dan material lainnya selama 1 tahun Yaitu 3 bulan teori Dan 3 bulan praktikum Selanjutnya 3 bulan untuk On the job training Dan sisanya untuk Membuat karya ilmiah Sesuai dengan On the job training barista

3) Keunggulannya

- Mahasiswa dapat bekerja di Perkebunan kopi
- Mahasiswa dapat bekerja di Coffee Shop
- Mahasiswa dapat bekerja di F&B Hotel maupun tempat wisata
- Mahasiswa dapat bekerja di luar negeri Seperti kapal pesiar, Coffee Shop Dan perhotelan
- Mahasiswa dapat membuka usaha Dalam bidang Perkopian

4) Skill dan materi yang didapat

Program jurusan Barista 1 tahun Dengan materi perkuliahan : Materi Perkebunan Kopi, Barista manual brew, Barista modern Brew, Roasting, Bartender, Bar manajemen, English conversation, Studi Kebun kopi , On the job training Dan karya ilmiah

5) Penjelasan Perkuliahan

a) Gel 1. Juli - Juni

- Pendaftaran Januari - Juni
- H-7 Sebelum Masuk Pengarahan Sistem Informasi Akademik
- Masuk Kuliah 1 Juli
- Teori dan Praktikum 5 Bulan
- Study Lapangan 1 Bulan
- On The Job Training 3 Bulan
- Karya Ilmiah 2 Bulan
- Kelulusan Bulan Juni

b) Gel 2 Januari - Desember

- Pendaftaran Juli - Desember
- H-7 Sebelum Masuk Pengarahan Sistem Informasi Akademik
- Masuk Kuliah 2 Januari
- Teori dan Praktikum 5 Bulan
- Study Lapangan 1 Bulan
- On The Job Training 3 Bulan

- Karya Ilmiah 2 Bulan
- Kelulusan Bulan Desember

2. D1 Kewirausahaan

1) Gambaran umum

Kewirausahaan Merupakan Suatu profesi untuk membuat Suatu usaha Mulai dari Pemula dasar Sampai dengan Profesional Dalam bidang kuliner

Dalam program studi ini Lembaga kami menyediakan instruktur profesional Mengajarkan mulai dari Proses Awal suatu usaha kuliner, Pengolahan usaha kuliner, Pengembangan usaha kuliner, Kemunduran dari usaha kuliner Sampai titik puncak Usaha kuliner

2) Rincian umum

Calon mahasiswa mendaftar Jurusan program D1 Kewirausahaan Mengikuti Perkuliahan selama 1 tahun Mulai dari Materi dasar kewirausahaan, materi produksi Dan pelayanan Dengan rincian 3 bulan teori, 3 bulan praktikum Selanjutnya 3 bulan on the job training Atau wirausaha Dan sisanya untuk Membuat karya ilmiah Sesuai dengan On the job training Atau Buka usaha sendiri

3) Keunggulannya

- Mahasiswa dapat Membuka usaha Coffee Shop
- Mahasiswa dapat membuka usaha Cafe
- Macapat membuka usaha Kedai Kopi
- Mahasiswa dapat membuka usaha bar
- Mahasiswa dapat membuka usaha restoran
- Mahasiswa dapat membuka usaha F&B Lainnya

4) Skill dan materi yang didapat

Program jurusan Kewirausahaan 1 Tahun Dengan materi perkuliahan : Food Service, Food Produk, Barista operasional, Bartender, English conversation, Manajemen kewirausahaan, Studi kewirausahaan, On the job training Dan karya Ilmiah

5) Penjelasan Perkuliahan

a) Gel 1. Juli - Juni

- Pendaftaran Januari - Juni
- H-7 Sebelum Masuk Pengarahan Sistem Informasi Akademik
- Masuk Kuliah 1 Juli
- Teori dan Praktikum 5 Bulan
- Study Lapangan 1 Bulan

- On The Job Training 3 Bulan
- Karya Ilmiah 2 Bulan
- Kelulusan Bulan Juni

b) Gel 2 Januari - Desember

- Pendaftaran Juli - Desember
- H-7 Sebelum Masuk Pengarahan Sistem Informasi Akademik
- Masuk Kuliah 2 Januari
- Teori dan Praktikum 5 Bulan
- Study Lapangan 1 Bulan
- On The Job Training 3 Bulan
- Karya Ilmiah 2 Bulan
- Kelulusan Bulan Desember

3. D1 Bartender

1) Gambaran umum

Bartender adalah Profesi seseorang Membuat minuman dengan bahan dasar Alkohol maupun non alkohol Sesuai dengan Resep yang di miliki maupun standart Perusahaan Dalam program studi ini Lembaga kami menyediakan instruktur profesional Mengajarkan mulai dari Proses Basic alkohol maupun non alkohol sampai menjadi Minuman Cocktail,Mocktail dan Tradisional.

2) Rincian umum

Calon mahasiswa mendaftar Jurusan program D1 Bartender Lalu mengikuti jadwal kuliah Mulai dari materi dasar bartender Dan material lainnya selama 1 tahun Yaitu 3 bulan teori Dan 3 bulan praktikum Selanjutnya 3 bulan untuk On the job training Dan sisanya untuk Membuat karya ilmiah Sesuai dengan On the job training bartender.

3) Keunggulannya

- Mahasiswa dapat bekerja di Hotel Bintang 3,4, 5 lebih
- Mahasiswa dapat bekerja di Restoran Kelas Internasional
- Mahasiswa dapat bekerja di F&B Hotel maupun tempat wisata
- Mahasiswa dapat bekerja di luar negeri Seperti kapal pesiar,Coffee Shop Dan perhotelan.
- Mahasiswa dapat membuka usaha Dalam bidang Minuman.

4) Skill dan materi yang didapat

Program jurusan Bartender 1 tahun Dengan materi perkuliahan : Materi Barista Operasional I ,Barista Operasional II ,Barista Manajemen I ,Barista Manajemen II , Bartender I , Bartender II ,English Conversation I ,English Conversation II, Bartender Mixologi I , Bartender mixologi II, Indonesian Traditional baverage I ,Indonesian

Traditional beverage II , Bartender Tour, On The Job Training Bartender, Tugas Akhir

5) Penjelasan Perkuliahan

a) Gel 1. Juli - Juni

- Pendaftaran Januari - Juni
- H-7 Sebelum Masuk Pengarahan Sistem Informasi Akademik
- Masuk Kuliah 1 Juli
- Teori dan Praktikum 5 Bulan
- Study Lapangan 1 Bulan
- On The Job Training 3 Bulan
- Karya Ilmiah 2 Bulan
- Kelulusan Bulan Juni

b) Gel 2 Januari - Desember

- Pendaftaran Juli - Desember
- H-7 Sebelum Masuk Pengarahan Sistem Informasi Akademik
- Masuk Kuliah 2 Januari
- Teori dan Praktikum 5 Bulan
- Study Lapangan 1 Bulan
- On The Job Training 3 Bulan
- Karya Ilmiah 2 Bulan
- Kelulusan Bulan Desember

C. METODE PEMBELAJARAN

Metode Pembelajaran meliputi :

a. **Teori.**

Metode pembelajaran berupa teori selama 3 bulan sesuai program studi yang di ambil selama pembelajaran.

b. **Praktikum.**

Setelah Teori selama 3 bulan mahasiswa melakukan praktikum sesuai dengan jadwal praktikum.dengan melakukan eksperimen sesuai program studi yang diambil.

c. **Praktek lapangan.**

Studi lapangan Setelah Perkuliahan secara teori dan praktikum Dengan melakukan studi lapangan di tempat Yang sudah ditentukan Bersama dengan dosen pembimbing.

d. **Seminar.**

- Setiap Peserta yang telah mengikuti praktek kerja lapangan wajib membuat laporan hasil praktek kerja.
- Bentuk dan isi laporan praktek diatur tersendiri.
- Setiap Peserta yang telah membuat laporan hasil praktek kerja wajib mengadakan seminar.
- Untuk melaksanakan seminar Peserta wajib menyerahkan 2 eksemplar laporan hasil kepada bagian administrasi akademik.
- Jadwal seminar, pembagian kelompok, moderator ditetapkan oleh dan akan di umumkan oleh bagian administrasi Akademik sekurang-kurangnya 2 minggu sebelum seminar dilaksanakan.
- Ketentuan lain mengenai seminar akan diatur kemudian.

BAB IV

PROSPEK MINAT DAN DAYA TAMPUNG MAHASISWA SETIAP PROGRAM STUDI

Prospek Minat dan daya tampung mahasiswa selepas perkuliahan sesuai dengan program studi yang diambil mempunyai peluang besar dalam dunia usaha maupun coffee shop.

seiring dengan perkembangan dunia usaha di era saat ini membuka peluang untuk usaha muda yang lebih maju dengan skill yang sudah dimiliki selepas perkuliahan.

diantara prospek tersebut adalah :

1. Daya Tampung

Mengacu pada jumlah kursi yang tersedia ,biasanya yang disebutkan adalah daya tampung program studi ,tetapi bisa juga daya tampung perguruan tingginya. misalnya daya tampung program studi D1 Barista 40 mahasiswa ,D1 Bartender 40 mahasiswa ,dan D1 Kewirausahaan 30 mahasiswa.

Daya tampung perguruan tinggi bisa berubah setiap tahunnya, mengikuti perkembangan dari perguruan tinggi tersebut sesuai dengan sistem yang dijalankan.

2. Prospek Minat Terhadap Program Studi

Prodi dengan peminat terbanyak diukur dengan pendaftar terbanyak ,bisa juga dengan pendaftar terbanyak pada pilihan pertama. selain itu persaingan peluang kerja di daerah masing-masing juga berpengaruh terhadap prodi yang diambil , contohnya :

- a. **Prodi D1 Barista** ,seiring dengan perkembang dunia coffee shop yang akhir-akhir ini menjadi perbincangan menjadi peluang utama untuk calon mahasiswa bekerja di coffee shop impian mereka selepas perkuliahan sesuai dengan skill dan minat yang dimiliki.
- b. **Prodi D1 Bartender**, lebih ke arah jenjang karir yang bekerja di Hotel Bintang 3,4, 5 lebih , di Restoran Kelas Internasional , di F&B Hotel maupun tempat wisata ,di luar negeri Seperti kapal pesiar,Coffee Shop Dan perhotelan , dapat membuka usaha Dalam bidang Minuman.
- c. **Prodi D1 Kewirausahaan**, jenjang karir yang didapat selepas perkuliahan yakni mampu membuat Suatu usaha Mulai dari Pemula dasar Sampai dengan Profesional Dalam bidang kuliner.

BAB V

PRASARANA DAN SARANA PTS SESUAI KETENTUAN

1. PRASARANA

1. Kampus

Kampus Rumah Kopi Institute berlantai dua seluas $\pm 500 \text{ m}^2$ diatas tanah Sewa 5 Tahun dengan segala fasilitasnya beralamat di Jalan Mastrip 48 Lamongan

2. Bangunan

Luas Bangunan Lt 1 : $8 \times 25\text{m} = 200\text{m}^2$ dan Lt 2 : $8 \times 20\text{m} = 160 \text{ m}^2$ total 360 m^2

Luas Tanah : $16 \times 25 = 400 \text{ m}^2$

Status Bangunan Sewa 60 Juta/Tahun Kontrak 5 Tahun

a. Kapasitas Area

Lahan Parkir luas 200 m^2

Lantai 1 Terdiri dari Lab Bar,Receptions,Room,Lab Kitchen,Lab Laundry dan Office

Lantai 2 : cafe

Terrace : Lobby dan Waiting room

b. Lokasi :

Jalan Mastrip 48 Lamongan

500 meter dari alun - alun

500 meter dari terminal

1 Km dari Stasiun dan Jalan propinsi

c. Infrastuktur dan Instalasi

Air PDAM

Listrik 10.000 Watt

Keamanan CCTV

Free Wifi,Telephone dan TV Kabel

Genset

AC untuk Lab

Tabung pemadam kebakaran

Dan Masih banyak lagi

2. SARANA

1. Ruang Kuliah

Rumah Kopi institute Lamongan mempunyai 6 ruangan diantaranya satu ruangan teori dan 5 ruangan praktek

a. Ruang teori

Ruangan Kami mempunyai Ruang teori dengan luas 8×10 meter atau 80 m^2 dengan 30 - 40 Kursi Peserta dan tertutup

b. Ruang Praktek

Ruang praktek kami ada 4 Lab di lengkapi dengan alat dan mesin

c. Screen dan Proyektor

Sistem pengajaran memakai Proyektor dengan screen besar dan papan tulis

d. Laptop Dosen

Instruktur kami wajib memakai laptop dalam pengajaran dan memakai sistem power point yang terintegrasi dengan buku Peserta

e. Meja dan Kursi Dosen

Terdapat meja dan kursi dosen di dalam kelas

f. Audio

Terdapat mic wireless dan audio untuk praktikum english conversation

g. Absensi Finger print

Sistem Absensi Peserta mempergunakan sistem absensi finger

h. Free Wifi

Sistem kelas mempergunakan wifi dalam materi/modul, video, browser dll untuk implementasi nyata ke para Peserta

2. Laboratorium

Laboratorium adalah persyaratan mutlak yang harus ada bagi Rumah Kopi Institute Lamongan untuk mencetak tenaga-tenaga yang handal dan terampil di bidangnya.

Adapun bentuk laboratorium adalah sebagai berikut :

a. Lab Bar

Lab Bar kami menjadi satu dengan Ruang teori berukuran 8x10m atau 80 m² di lengkapi dengan Mesin kopi professional, grinder, mesin kopi, dll yang berstandart Hotel

b. Lab Kitchen

Lab kitchen berada pada sisi belakang kampus dengan ukuran 4x5m atau 20m² menampung 10-20 Peserta perkelasnya. Dilengkapi dengan kompor, magic jar, warmer, dll yang berstandart hotel dan resto

c. Lab Café

Lab Cafe berada di Lantai atas Dengan ukuran 8x20m² Atau 160m² Yang dapat menampung 100 Peserta sekaligus Dengan konsep terbuka Dan biasanya Dibuka untuk umum Mulai dari jam 09.00 pagi Sampai dengan jam 11.00 malam

d. Lab Reception

lab Reception Berada pada lantai bawah Dengan ukuran 4x8 m² Yang dapat menampung 10 sampai 20 Peserta Dilengkapi dengan komputer Dan software Hotel serta Resto berstandar hotel

e. lab Roasting

Lab roasting berada pada Depan kampus Dengan ruang terbuka Ukuran 4x8 m² Yang

dapat menampung 10 sampai 20 Peserta Dilengkapi dengan mesin roasting Dan Laptop Yang ada software Roasting untuk Monitoring Dalam roasting biji kopi

f. Lab Laundry

Lab Laundry Berada pada sebelah kitchen Dengan ukuran 4x8m² Yang dapat menampung 10 sampai 20 Peserta Dilengkapi dengan mesin cuci, Peralatan setrika, Dan peralatan kebersihan Berstandar hotel

g. Storage

Gudang berada Dalam Office Berukuran 3 x 4 m² Atau 12 m² Yang dapat menampung kebutuhan Dalam praktek terutama Praktek Food product, Housekeeping Dan barista Dilengkapi dengan software Store

h. Kamar Hotel Twin dan Double Bed

Kamar hotel terdapat pada dalam ruangan belakang Dengan ukuran 4x8m² Yang dapat menampung 10 sampai 20 Peserta Dilengkapi dengan kamar tidur hotel Baik twin bed Dan Double bed Dilengkapi dengan Fasilitas kamar seperti di hotel Serta lampu Dan Guest supplies Bersandart hotel

i. Restroom Kamar

Kamar mandi dalam kamar Pada dalam ruangan belakang Yang menjadi satu dengan kamar tamu Dengan ukuran 3x4 Atau 12m² Dilengkapi dengan bathtub, closed, urinoir, shower, washtafel, dll Serta fasilitas Seperti Guest supplies, dll berstandart hotel

j. Lobby

Kami memiliki lobi Untuk praktek hotel Dalam tamu masuk Atau check in Dan tamu keluar Atau check out

3. Unit Usaha

- a. Rumah Kopi Institute Lamongan mempunyai unit usaha yang jalan sampai sekarang
- b. Rumah Kopi Coffee Shop Jalan mastrip 48 Lamongan
- c. Rumah Kopi Plaza Lamongan Jalan Panglima Sudirman nomor 71 Lamongan
- d. Foodcourt Plaza Lamongan lantai 2 Jalan Panglima Sudirman nomor 71 Lamongan
- e. House Of Coffee Stand Food court Plaza Lamongan lantai 2 Jalan Panglima Sudirman nomor 71 Lamongan

Unit usaha tersebut selain menjalankan kegiatan usaha yang bersifat komersial, juga berfungsi sebagai wadah untuk kegiatan praktek bagi Peserta.

4. Ruang Dosen

Ruang Dosen adalah ruang yang disediakan bagi dosen yang menunggu jam kuliah

5. Ruang Pimpinan & Staff

Ruang Pimpinan dan Staff terletak di lantai I, terdiri dari :

6. Kerja sama dengan Pihak Luar

a. Kebun Kopi Arjuno Malang

Kami juga bekerja sama dengan Pemilik kebun kopi Dari Malang Tepatnya di lokasi 1000 DPL Di Gunung Arjuno Yaitu kebun kopi Arabika Arjuno

b. Cafe Cabang

Kami juga mempunyai Cafe cabang di Luar Lamongan total ada 20 Cabang dengan manajemen yang berbeda dengan kami

c. BLK Dinas Tenaga kerja

Kami juga berencana Bekerja sama Dengan Balai Latihan Kerja Milik pemerintah daerah kabupaten Lamongan Dinas Tenaga Kerja Lamongan

d. LSP Pariwisata

Kami juga berencana akan bekerjasama dengan lembaga sertifikasi profesi nasional LSP Parnas Di jalan Bendul Merisi Utara Wonokromo Surabaya

e. Bursa kerja

kami Juga Mempunyai bisa kerja Secara nasional Yang bekerja sama dengan Pihak Pihak Perusahaan swasta Maupun Agen luar negeri Khususnya di bidangperhotelan dan pariwisata

f. Ikatan Alumni

Kami juga mempunyai ikatan alumni Dari tahun angkatan 2013 Dengan menggunakan media WhatsApp Group Dan juga Facebook group Yang perencanaannya akan membuat acara reuni Setiap 2 tahun sekali

g. Kos Peserta

Kami juga menyediakan fasilitas kost Peserta Dengan fasilitas seperti Peserta Dekat dengan lokasi kami

h. Penjemputan Peserta Gratis (Luar Jawa)

Kami juga menyediakan fasilitas Driver Bagi peserta Yang dari luar Jawa Untuk kami jemput secara gratis Di bandara atau Stasiun Surabaya

7. Teknologi

Software praktikum : Kasir,Reservasi Hotel,dll

Kami memakai software Dan program Dalam praktikum Dengan perusahaan

Website Akademik

Kami membuat website Sendiri Dengan domain dan hosting yang sudah legalitas Untuk promosi,Informasi Akademik,Info Alumni,dll

Aplikasi Android

Kami juga membuat aplikasi Di dalam Playstore yang bisa diunduh oleh para Peserta Diantaranya

8. Alat dan Mesin

Alat dan Mesin Produksi dan Operasional Untuk Jurusan Barista

Fasilitas Kamar, Laundry, Receptions, Alat Kebersihan Untuk Jurusan Perhotelan

Fasilitas Unit Usaha Cafe di Plaza Lamongan Untuk Jurusan Kewirausahaan.

BAB VI

SUMBER DANA DAN PEMBIAYAAN SELAMA MINIMAL 2 TAHUN

1. SUMBER DANA

- a. Neraca perusahaan atau sumber dana menentukan struktur keuangan perusahaan dalam 1 tahun

Per 1 Januari - 31 Desember

NO	AKTIVA		PASIVA	
	Kas Berjalan	Rp. 38.818.000	Hutang Usaha	Rp. 400.000.000
	Sewa	Rp. 400.000.000	Investasi Tunai	Rp 1.500.000.000
	Peralatan Dan Persediaan	Rp 1.494.182.000	Laba di Tahan	Rp. 33.000.000
	Penyusutan Pertahun	-		
	Total	-		
	Aktiva	Rp. 1.933.000.000	Pasiva	Rp. 1.933.000.000

- b. ARUS KAS Merupakan perputaran keuangan perusahaan dalam 1 bulan sampai 1 tahun

Per 1 Januari - 31 Desember

NO	PENJELASAN	AWAL	MASUK	KELUAR	AKHIR
	Investasi Modal		Rp 1.500.000.000		
	Sewa Tempat		Rp. 400.000.000	Rp. 400.000.000	
	Peralatan			Rp 1.494.182.000	Rp 5.818.000
	Target pendapatan		Rp. 600.000.000		
	Biaya Produksi			Rp. 36.000.000	
	Biaya Operasional			Rp. 36.000.000	
	Gaji Karyawan			Rp. 180.000.000	
	Biaya Tetap			Rp. 24.000.000	
	Biaya Penyusutan			Rp. 96.000.000	
	Fasilitas Peserta			Rp. 48.000.000	

	Honor Dosen			Rp. 147.000.000	
	Total Biaya			Rp. 567.000.000	Rp. 33.000.000
	Total Arus Kas				Rp. 38.818.000

2. PEMBIAYAAN

1. RAB

Rencana Anggaran Belanja Awal untuk modal awal perusahaan atau lembaga

a. RAB Awal

NO	PENJELASAN	VOL	UNIT	HARGA	QTY	COST
1	Bangunan			Rp 179.000.000		Rp 179.000.000
	Instalasi Air			Rp 9.330.000		Rp 9.330.000
	Instalasi Listrik			Rp 31.800.000		Rp 31.800.000
	Instalasi Wifi			Rp 6.100.000		Rp 6.100.000
	Instalasi Gas			Rp -		Rp -
	Instalasi Audio			Rp 20.940.000		Rp 20.940.000
	Instalasi Visual			Rp 20.640.000		Rp 20.640.000
	Pembuangan			Rp 10.680.000		Rp 10.680.000
	Cafe Lt 1			Rp 31.570.000		Rp 31.570.000
	Cafe Lt 2			Rp 41.960.000		Rp 41.960.000
	Teknisi			Rp 4.340.000		Rp 4.340.000
	Store			Rp 9.005.000		Rp 9.005.000
	Kebersihan			Rp 2.670.000		Rp 2.670.000
	Mess			Rp 4.400.000		Rp 4.400.000
	Bar			Rp 354.309.000		Rp 354.309.000
	Kitchen			Rp 61.610.000		Rp 61.610.000
	Eksterior			Rp 13.125.000		Rp 13.125.000

	Interior			Rp 22.670.000		Rp 22.670.000
	Florist			Rp 11.000.000		Rp 11.000.000
	Kasir			Rp 35.123.000		Rp 35.123.000
	Waiter			Rp 15.615.000		Rp 15.615.000
	Advertaising			Rp 7.715.000		Rp 7.715.000
	Toko Kopi			Rp 7.400.000		Rp 7.400.000
	Finance			Rp 23.045.000		Rp 23.045.000
	It			Rp 15.135.000		Rp 15.135.000
	Software			Rp 45.900.000		Rp 45.900.000
	Perijinan			Rp 24.000.000		Rp 24.000.000
	Stock Awal			Rp 35.000.000		Rp 35.000.000
	Mobil Perusahaan			Rp 184.000.000		Rp 184.000.000
	Total RAB					Rp 1.228.082.000

b. RAB Perencanaan Kuliah

NO	DAFTAR	QTY	UNIT	HARGA	TOTAL	COST
1	UMUM					
2	Ruang teori			Rp10.500.000	1	Rp0
3	Ruangan Praktek			Rp10.000.000	1	Rp10.000.000
4	Screen dan Proyektor			Rp9.000.000	1	Rp9.000.000
5	Laptop Dosen			Rp3.000.000	1	Rp3.000.000
6	Meja dan Kursi Dosen			Rp1.200.000	1	Rp1.200.000
7	Audio			Rp500.000	1	Rp500.000
8	Absensi Finger print			Rp800.000	1	Rp800.000
9	Free Wifi			Rp7.200.000	1	Rp7.200.000
10	Website KePesertaan			Rp2.000.000	1	Rp2.000.000
11	BLK Dinas					Rp0
12	LSP Pariwisata					Rp0
	TOTAL			Rp44.200.000		Rp0
14	BARISTA					Rp0

15	Lab Bar			Rp30.000.000	1	Rp30.000.000
16	lab Roasting			Rp10.000.000	1	Rp10.000.000
17	Kebun Kopi Arjuno Malang			Rp5.000.000	1	Rp5.000.000
18	Software roasting			Rp2.000.000	1	Rp2.000.000
19	software kasir			Rp300.000	1	Rp300.000
	TOTAL			Rp47.300.000		Rp0
21	PERHOTELAN					Rp0
22	Lab Kitchen			Rp10.000.000	1	Rp10.000.000
23	Lab Reception			Rp10.000.000	1	Rp10.000.000
24	Kamar Hotel Twin			Rp10.000.000	1	Rp10.000.000
25	Kamar Hotel Double			Rp10.000.000	1	Rp10.000.000
26	Restroom Kamar			Rp10.000.000	1	Rp10.000.000
27	Lobby			Rp10.000.000	1	Rp10.000.000
28	software hotel			Rp1.000.000	1	Rp1.000.000
29	Software laundry			Rp1.000.000	1	Rp1.000.000
30	Lab Laundry					Rp0
	TOTAL			Rp62.000.000		
31	KEWIRAUSAHAAN					Rp0
32	Lab Cafe			Rp10.000.000	1	Rp10.000.000
33	Storage			Rp5.000.000	1	Rp5.000.000
34	Cafe Cabang			Rp30.000.000	1	Rp30.000.000
35	Software Kasir			Rp3.000.000	1	Rp3.000.000
	TOTAL			Rp48.000.000		Rp0
38	FASILITAS					Rp0
39	Bursa kerja			Rp26.000.000	1	Rp26.000.000
40	Ikatan Alumni			Rp15.000.000	1	Rp15.000.000
41	Kos Peserta					Rp0
42	Driver Kampus					Rp0
43	Penjemputan Peserta Gratis			Rp3.000.000	1	Rp3.000.000
	TOTAL			Rp44.000.000		Rp0
44	PROMOSI					Rp0
45	Brosur			Rp2.000.000	1	Rp2.000.000
46	Baliho			Rp2.500.000	3	Rp7.500.000
47	Google Premium			Rp3.600.000	1	Rp3.600.000

48	Team Promosi			Rp12.000.000	1	Rp12.000.000
49	Facebook			Rp3.600.000	1	Rp3.600.000
50	OLX			Rp2.400.000	1	Rp2.400.000
				Rp31.100.000	60	Rp266.100.000

c. Biaya RAB Total

NO	JENIS	TOTAL	KET
1	RAB Awal	Rp 1.228.082.000	
2	RAB Perencanaan	Rp 266.100.000	
3	Total RAB	Rp. 1.494.182.000	

LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 :

Prasarana dan Sarana yang disediakan

1. PRASARANA

1. Kampus

Kampus Rumah Kopi Institute berlantai dua seluas $\pm 500 \text{ m}^2$ diatas tanah Sewa 5 Tahun dengan segala fasilitasnya beralamat di Jalan Mastrip 48 Lamongan

2. Bangunan

Luas Bangunan Lt 1 : $8 \times 25\text{m} = 200\text{m}^2$ dan Lt 2 : $8 \times 20\text{m} = 160 \text{ m}^2$ total 360 m^2

Luas Tanah : $16 \times 25 = 400 \text{ m}^2$

Status Bangunan Sewa 60 Juta/Tahun Kontrak 5 Tahun

a. Kapasitas Area

Lahan Parkir luas 200 m^2

Lantai 1 Terdiri dari Lab Bar,Receptions,Room,Lab Kitchen,Lab Laundry dan Office

Lantai 2 : cafe

Terrace : Lobby dan Waiting room

b. Lokasi :

Jalan Mastrip 48 Lamongan

500 meter dari alun - alun

500 meter dari terminal

1 Km dari Stasiun dan Jalan propinsi

c. Infrastuktur dan Instalasi

Air PDAM

Listrik 10.000 Watt

Keamanan CCTV

Free Wifi,Telephone dan TV Kabel

Genset

AC untuk Lab

Tabung pemadam kebakaran

Dan Masih banyak lagi

2. SARANA

1. Ruang Kuliah

Rumah Kopi institute Lamongan mempunyai 6 ruangan diantaranya satu ruangan teori dan 5 ruangan praktek

a. Ruang teori

Ruangan Kami mempunyai Ruang teori dengan luas 8×10 meter atau 80 m^2 dengan 30 - 40 Kursi Peserta dan tertutup

b. Ruang Praktek

Ruang praktek kami ada 4 Lab di lengkapi dengan alat dan mesin

c. Screen dan Proyektor

Sistem pengajaran memakai Proyektor dengan screen besar dan papan tulis

d. Laptop Dosen

Instruktur kami wajib memakai laptop dalam pengajaran dan memakai sistem power point yang terintegrasi dengan buku Peserta

e. Meja dan Kursi Dosen

Terdapat meja dan kursi dosen di dalam kelas

f. Audio

Terdapat mic wireless dan audio untuk praktikum english conversation

g. Absensi Finger print

Sistem Absensi Peserta mempergunakan sistem absensi finger

h. Free Wifi

Sistem kelas mempergunakan wifi dalam materi/modul, video, browser dll untuk implementasi nyata ke para Peserta

2. Laboratorium

Laboratorium adalah persyaratan mutlak yang harus ada bagi Rumah Kopi Institute Lamongan untuk mencetak tenaga-tenaga yang handal dan terampil di bidangnya.

Adapun bentuk laboratorium adalah sebagai berikut :

a. Lab Bar

Lab Bar kami menjadi satu dengan Ruang teori berukuran 8x10m atau 80 m² di lengkapi dengan Mesin kopi professional, grinder, mesin kopi, dll yang berstandart Hotel

b. Lab Kitchen

Lab kitchen berada pada sisi belakang kampus dengan ukuran 4x5m atau 20m² menampung 10-20 Peserta perkelasnya. Dilengkapi dengan kompor, magic jar, warmer, dll yang berstandart hotel dan resto

c. Lab Café

Lab Cafe berada di Lantai atas Dengan ukuran 8x20m² Atau 160m² Yang dapat menampung 100 Peserta sekaligus Dengan konsep terbuka Dan biasanya Dibuka untuk umum Mulai dari jam 09.00 pagi Sampai dengan jam 11.00 malam

d. Lab Reception

lab Reception Berada pada lantai bawah Dengan ukuran 4x8 m² Yang dapat menampung 10 sampai 20 Peserta Dilengkapi dengan komputer Dan software Hotel serta Resto berstandar hotel

e. lab Roasting

Lab roasting berada pada Depan kampus Dengan ruang terbuka Ukuran 4x8 m² Yang dapat menampung 10 sampai 20 Peserta Dilengkapi dengan mesin roasting Dan Laptop

Yang ada software Roasting untuk Monitoring Dalam roasting biji kopi

f. Lab Laundry

Lab Laundry Berada pada sebelah kitchen Dengan ukuran 4x8m² Yang dapat menampung 10 sampai 20 Peserta Dilengkapi dengan mesin cuci,Peralatan setrika,Dan peralatan kebersihan Berstandar hotel

g. Storage

Gudang berada Dalam Office Berukuran 3 x 4 m² Atau 12 m² Yang dapat menampung kebutuhan Dalam praktek terutama Praktek Food product,Housekeeping Dan barista Dilengkapi dengan software Store

h. Kamar Hotel Twin dan Double Bed

Kamar hotel terdapat pada dalam ruangan belakang Dengan ukuran 4x8m² Yang dapat menampung 10 sampai 20 Peserta Dilengkapi dengan kamar tidur hotel Baik twin bed Dan Double bed Dilengkapi dengan Fasilitas kamar seperti di hotel Serta lampu Dan Guest supplies Bersandart hotel

i. Restroom Kamar

Kamar mandi dalam kamar Pada dalam ruangan belakang Yang menjadi satu dengan kamar tamu Dengan ukuran 3x4 Atau 12m² Dilengkapi dengan bathtub,closed,urinoir,shower,washtafel,dll Serta fasilitas Seperti Guest supplies,dll berstandart hotel

j. Lobby

Kami memiliki lobi Untuk praktek hotel Dalam tamu masuk Atau check in Dan tamu keluar Atau check out

3. Unit Usaha

- a. Rumah Kopi Institute Lamongan mempunyai unit usaha yang jalan sampai sekarang
- b. Rumah Kopi Coffee Shop Jalan mastrip 48 Lamongan
- c. Rumah Kopi Plaza Lamongan Jalan Panglima Sudirman nomor 71 Lamongan
- d. Foodcourt Plaza Lamongan lantai 2 Jalan Panglima Sudirman nomor 71 Lamongan
- e. House Of Coffee Stand Food court Plaza Lamongan lantai 2 Jalan Panglima Sudirman nomor 71 Lamongan

Unit usaha tersebut selain menjalankan kegiatan usaha yang bersifat komersial, juga berfungsi sebagai wadah untuk kegiatan praktek bagi Peserta.

4. Ruang Dosen

Ruang Dosen adalah ruang yang disediakan bagi dosen yang menunggu jam kuliah

5. Ruang Pimpinan & Staff

Ruang Pimpinan dan Staff terletak di lantai I, terdiri dari :

6. Kerja sama dengan Pihak Luar

- a. Kebun Kopi Arjuno Malang

Kami juga bekerja sama dengan Pemilik kebun kopi Dari Malang Tepatnya di lokasi 1000 DPL Di Gunung Arjuno Yaitu kebun kopi Arabika Arjuno

b. Cafe Cabang

Kami juga mempunyai Cafe cabang di Luar Lamongan total ada 20 Cabang dengan manajemen yang berbeda dengan kami

c. BLK Dinas Tenaga kerja

Kami juga berencana Bekerja sama Dengan Balai Latihan Kerja Milik pemerintah daerah kabupaten Lamongan Dinas Tenaga Kerja Lamongan

d. LSP Pariwisata

Kami juga berencana akan bekerjasama dengan lembaga sertifikasi profesi nasional LSP Parnas Di jalan Bendul Merisi Utara Wonokromo Surabaya

e. Bursa kerja

kami Juga Mempunyai bisa kerja Secara nasional Yang bekerja sama dengan Pihak Pihak Perusahaan swasta Maupun Agen luar negeri Khususnya di bidangperhotelan dan pariwisata

f. Ikatan Alumni

Kami juga mempunyai ikatan alumni Dari tahun angkatan 2013 Dengan menggunakan media WhatsApp Group Dan juga Facebook group Yang perencanaannya akan membuat acara reuni Setiap 2 tahun sekali

g. Kos Peserta

Kami juga menyediakan fasilitas kost Peserta Dengan fasilitas seperti Peserta Dekat dengan lokasi kami

h. Penjemputan Peserta Gratis (Luar Jawa)

Kami juga menyediakan fasilitas Driver Bagi peserta Yang dari luar Jawa Untuk kami jemput secara gratis Di bandara atau Stasiun Surabaya

7. Teknologi

Software praktikum : Kasir,Reservasi Hotel,dll

Kami memakai software Dan program Dalam praktikum Dengan perusahaan

Website Akademik

Kami membuat website Sendiri Dengan domain dan hosting yang sudah legalitas Untuk promosi,Informasi Akademik,Info Alumni,dll

Aplikasi Android

Kami juga membuat aplikasi Di dalam Playstore yang bisa diunduh oleh para Peserta Diantaranya

8. Alat dan Mesin

Alat dan Mesin Produksi dan Operasional Untuk Jurusan Barista

Fasilitas Kamar,Laundry,Receptions,Alat Kebersihan Untuk Jurusan Perhotelan

Fasilitas Unit Usaha Cafe di Plaza Lamongan Untuk Jurusan Kewirausahaan.

LAMPIRAN 2 :**Rancangan Pengembangan Kampus (akan disediakan)**

Terkait Dengan Rancangan Pengembangan Lembaga Rumah Kopi Institute mencakup beberapa komponen :

1. Digital Kampus
 - a. seiring dengan perkembangan teknologi dan informasi ,kami selaku pihak dari Lembaga mempunyai rencana untuk mengembangkan kegiatan pembelajaran dengan metode digital kampus ,yakni metode pembelajaran yang itdak manual lagi.
 - b. Pengembangan saran pembelajaran yang semakin modern.
2. Sistem Autobot
 - a. Lembaga mengajarkan bagaimana cara sistem pembelajaran autobot.
 - b. Mengenalkan mahasiswa tentang bagaimana cara menggunakan digital kampus.

LAMPIRAN 5 :

Pakta Integritas(berisi tentang kebenaran data dan semua informasi yang termuat dalam dokumen usul)



RUMAH KOPI INSTITUTE

Program Study D1 Barista
Program Study D1 Kewirausahaan
Program Study D1 Perhotelan
Study Kebun Kopi Dian Arjuno

Program Study Kursus Singkat
Sekolah Robotik
Kursus Website & Design
Jasa Konsultan Perhotelan

Jasa Property Usaha
Coffee Shop & cafe
Toko Kopi & Supplay
Software Hotel & Resto



PT Rumah Kopi Indonesia Jl. Mastrip No 48 Lamongan, 62216 Telp : (0322) 3326190 / WA 081231470234 - 08113259800
Email : ptumahkopi@gmail.com / Playstore : [Rumah Kopi](https://play.google.com/store/apps/details?id=com.rumahkopi) Website : www.rumah-kopi.com / www.rumah-kopi.co.id

SURAT PERNYATAAN / FAKTA INTEGRITAS

Pada hari ini kamin tanggal Sembilan Mei Dua ribu sembilan belas.

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Sony Wijaya S.St.par
Jabatan : Pimpinan (Rumah Kopi Institute)
Alamat : Jl.Mastrip 48 Lamongan

Dengan ini menyatakan :

1. Semua Data-Data yang teralampir dalam proposal Pendirian PTS Baru adalah benar-benar data asli Lembaga yang akan kami dirikan.
2. Kami menjamin semua data yang terlampir dan legalitas lembaga sudah disetujui oleh pihak yang berwenang sebelumnya.
3. Jika dikemudian hari temukan data atau informasi yang tidak benar, maka kami bertanggungjawab sepenuhnya dan bersedia diberikan sanksi administrative oleh kementerian yang berwenang baik secara personal maupun lembaga.
4. Kami bersedia diberikan sanksi apapun atas setiap tindakan pelaksanaan pendidikan Tinggi yang melanggar undang-undang.

Demikian Surat pernyataan yang kami buat dengan sebenar-benarnya untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Lamongan, 13 Mei 2019

Mengetahui



Sony Wijaya S.St.par



Scanned with
CamScanner

LAMPIRAN 4 : Proyeksi Arus Kas**ARUS KAS**

Merupakan perputaran keuangan perusahaan dalam 1 bulan sampai 1 tahun

Per 1 Januari - 31 Desember

NO	PENJELASAN	AWAL	MASUK	KELUAR	AKHIR
	Investasi Modal		Rp 1.500.000.000		
	Sewa Tempat		Rp. 400.000.000	Rp. 400.000.000	
	Peralatan			Rp 1.494.182.000	Rp 5.818.000
	Target pendapatan		Rp. 600.000.000		
	Biaya Produksi			Rp. 36.000.000	
	Biaya Operasional			Rp. 36.000.000	
	Gaji Karyawan			Rp. 180.000.000	
	Biaya Tetap			Rp. 24.000.000	
	Biaya Penyusutan			Rp. 96.000.000	
	Fasilitas Peserta			Rp. 48.000.000	
	Honor Dosen			Rp. 147.000.000	
	Total Biaya			Rp. 567.000.000	Rp. 33.000.000
	Total Arus Kas				Rp. 38.818.000

LAMPIRAN 3 :

Surat Pernyataan Kesanggupan untuk menyediakan dana investasi dan operasional ditandatangani oleh semua anggota organ Badan Penyelenggara

	RUMAH KOPI INSTITUTE			
	Program Study D1 Barista Program Study D1 Kewirausahaan Program Study D1 Perhotelan Study Kebun Kopi Dian Arjuno	Program Study Kursus Singkat Sekolah Robotic Kursus Website & Design Jasa Konsultan Perhotelan	Jasa Property Usaha Coffee Shop & cafe Toko Kopi & Supplay Software Hotel & Resto	

PT Rumah Kopi Indonesia Jl. Mastrip No 48 Lamongan, 62216 Telp : (0322) 3326190 / WA 081231470234 - 08113259800
 Email : ptumahkopi@gmail.com / Playstore : [Rumah Kopi](#) Website : www.rumah-kopi.com / www.rumah-kopi.co.id

**SURAT PERNYATAAN KESANGGUPAN UNTUK MENYEDIAKAN DANA
 INVESTASI DAN OPERASIONAL**

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Sony Wijaya S.St.par
 Jabatan : Pimpinan (Rumah Kopi Institute)
 Alamat : Jl.Mastrip 48 Lamongan

Dengan ini menyatakan dengan sesungguhnya bahwa kami sanggup menyediakan dana investasi dan operasional sesuai dengan petunjuk teknik yang ditetapkan berdasarkan Surat Edaran Menristekdikti tanggal 21 September 2016 Nomor : 2/M/SE/IX/2016 Tentang Pendirian Perguruan Tinggi Baru dan Pembukaan Program Studi ,

Demikian Surat Pernyataan ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Lamongan, 13 Mei 2019

Mengetahui



Sony Wijaya S.St.par

NIK : 1001.0686.1.16



Scanned with
CamScanner