

EDWIN GUNAWAN SAPUTRA

HEAD OF F&B OPERATIONS & IT DEVELOPER



KONTAK

Email:

edwingunawan561@gmail.com

WhatsApp:

+62 857-3175-1573

LinkedIn:

in/edwin-gunawan-saputra-8932a9190

Instagram:

@ed.kinderboy

KEAHLIAN PROFESIONAL

Manajemen F&B

Pengembangan Produk F&B

Desain Grafis

Penulis

UI/UX Desainer

Programming

BAHASA

Indonesia

Inggris

PROFIL

Profesional industri F&B dengan rekam jejak yang kuat dalam manajemen operasional dan konsultasi bisnis. Saat ini terus berkembang dengan mengintegrasikan strategi Food & Beverage dan kemampuan teknis di bidang programming.

PENGALAMAN KERJA

Founder

Bitter Indo Sisnatama, Jakarta | Januari 2026 - Sekarang

Mengelola tim dan mengordinasikan proyek lintas bidang, mulai dari konsultasi manajemen FnB hingga pembuatan platform digital, untuk memastikan setiap solusi tereksekusi dengan efektif.

Head of F&B Operations

Multi 88 Syariah, Jakarta | Desember 2024 - Sekarang

Mengelola operasional harian departemen F&B serta mengembangkan strategi guna meningkatkan kepuasan pelanggan dan efisiensi layanan.

Administrator

PT Satria Global Solusi, Jakarta | Mei 2024 - Desember 2024

Menangani seluruh alur administrasi dan penyusunan dokumentasi legal perusahaan.

Outlet Manager

Sturgeon Coffee And Eatery, Jakarta | November 2023 - Juni 2024

Mengawasi operasional outlet secara berkesinambungan dan mengelola laporan serta data administratif untuk mendukung evaluasi bisnis.

Head Bar

Sturgeon Coffee And Eatery, Surabaya | November 2022 - November 2023

Memastikan konsistensi kualitas resep minuman, memimpin kedisiplinan tim operasional, pengelolaan COGS minuman, serta mengelola pencatatan data inventaris secara akurat.

Head Bar

Mazaya Coffee And Roastery, Surabaya | Desember 2021 - November 2022

Memastikan konsistensi kualitas resep minuman, memimpin kedisiplinan tim operasional, pengelolaan COGS minuman, serta mengelola pencatatan data inventaris secara akurat.

Captain Bar

Koopi Otu, Surabaya | Juni 2020 - Desember 2021

Bertanggung jawab atas R&D dan penjagaan mutu minuman, pembinaan kedisiplinan tim, beserta tata kelola data inventaris operasional.

Barista

SAS Coffee N Resto, Surabaya | Januari 2018 - Januari 2020

Membuat minuman sesuai resep dan prosedur, Menjaga kebersihan dan kerapian area bar serta bersikap baik terhadap pelanggan untuk memberikan pengalaman yang menyenangkan.

PROYEK & KONSULTASI

Pengembangan Aplikasi POS dan Akuntansi

Hrw Consulting, Jakarta (IT) | Proyek

Pembuatan ulang serta melakukan pengembangan aplikasi POS dan akuntansi milik perusahaan Konsultan Pajak Hirwan dan Rekan (Hrw Consulting).

Bisnis Konsultan

Taraka Kopi, Tangerang. (FnB) | Agustus 2024 - Februari 2025

Memberikan konsultasi bisnis untuk pengembangan usaha kopi serta membantu proses perencanaan hingga implementasi strategi pemasaran.

Pengembangan Platform Digital

Bisnat.site (IT) | Proyek

Mengembangkan platform digital untuk memfasilitasi konsultasi bisnis dan pengembangan usaha, dengan fokus pada integrasi strategi F&B dan solusi IT.

Bisnis Konsultan

Kedai Harsa, Bali. (FnB) | Januari 2024

Menyusun Rencana Anggaran Biaya (RAB) dan kalkulasi Harga Pokok Penjualan (HPP), serta mengeksekusi strategi optimalisasi menu untuk memaksimalkan profitabilitas.

Pelatih Staf Bar

Pana House, Surabaya. (FnB) | Juli 2023

Memberikan pelatihan materi operasional bar, penanganan mesin kopi yang akan dipakai, metode kopi dasar serta mengimplementasikan Standar Operasional Prosedur (SOP) kepada seluruh staf.

SERTIFIKASI & PENDIDIKAN

Sertifikasi Pengembangan JavaScript

Free Code Camp | 2026

Sertifikasi pengembangan JavaScript.

Sertifikasi Desain Web Responsif

Free Code Camp | 2026

Sertifikasi standar desain web responsif dengan penggunaan bahasa pemrograman HTML dan CSS.

Sertifikasi Kelulusan Akademik di Bidang Food & Beverage Service (F&B)

Surabaya Hotel School | 2021

Sertifikasi kelulusan Surabaya Hotel School (SHS) dengan spesialisasi akademik di bidang Food & Beverage Service (F&B).

Pelatihan Profesional F&B

Luminor Hotel Sidoarjo | 2019

Pelatihan standar pelayanan, manajemen, dan operasional F&B.