# BAB II. LANDASAN TEORI PERANCANGAN INFORMASI BARISTA

## II.1 Kopi

Kopi sendiri sudah ditemukan jauh dari jaman kehidupan modern. Menurut Said (2017) dalam jurnalnya menuliskan, awal kemunculaannya diperkirakan kurang lebih sekitar pada tahun 1000 sebelum Masehi. Yang ditemukan oleh bangsa Ethiopia. Kemunculannya hingga sampai ke Indonesia tidak hanya cukup melalui proses yang cukup panjang, termasuk dari segi bahasanya. Kata kopi sendiri merupakan kata serapan dari kata *coffie* yang merupakan bahasa asli dari Belanda.

Dengan datangnya Belanda ke Indonesia menjadi awal mula kemunculannya. Saat itu yang menjadi Gubernur Batavia mendapatkan bibit kopi dari India dengan jenis kopi Arabica. Namun tidak semudah yang dibayangkan pada saat itu untuk menanam bibit kopi di batiavia atau yang dikenal saat ini dengan nama Jakarta, bahwasanya daratan Batavia memiliki ketinggian kuarang cukup baik dari permukaan laut yang menyebabkan mudahnya terjadi banjir sehingga pada saat itu bibit pertama yang datang gagal tumbuh (Said, 2017: h36 ).

Sebagai VOC (*Verininging Oogst-Indies Company*) sendiri menjadi salah satu jalan untuk menjual atau mengekspor kopi Indonesia, khususnya daerah Jawa ke pasar Eropa, yang memiliki nilai purnajual yang sangat baik. Sehingga selama 10 tahun lebih memonopoli perdagangan kopi  karena memiliki peningkat sebesar 60 ton per tahunnya.

Menurut Lasmiyati dalam jurnalnya mennuliskan, untuk Kota Bandung sendiri Hindia Belanda telah menanam kopi di sekitaran lereng Gunung Tangkuban Perahu sejak abad 18 dan mulai diperluas hingga menuju daerah Gunung Mandalawangi, Galunggung, dan juga Malabar (Lasmiyati, 2015: h220).

Pergerakan Belanda tidak berhenti sampai disitu saja sekitar tahun 1700-an Belanda mulai memperluas lahan kebun kopinya ke daerah penjuru Indonesia.

Sehingga beberapa kolonisasi Belanda mulai rencana lebih jauh dengan menunjuk daerah Ijen di Jawa Timur untuk mendirikan perkebunan kopi, namun sayangnya hal itu tidak bertahan lama karena penyakit karat daun mulai menyerang Indonesia sebgian dari perkebunan kopi hampir tidak tersisikan (Lasmiyati, 2015: h220).

Seiring berjalannya waktu dan mulainya datang jenis varian kopi robusta diperkenalkannya di daerah Jawa Timur saat itu untuk mensiasati karat daun sebagai pengganti penanaman kopi yang diharuskan ditanam di tempat yang lebih tinggi.

### II.1.1 Proses Pengolahan

Untuk pengolohannya sendiri dimulanya haruslah mengerti dari segi bibit tanamannya sendri, karena tidak semua jenis arabika dan robusta bisa ditanam di ketinggian yang sama hal ini disebabkan oleh faktor cuaca dan kontur tanah yang ada di tempat tersebut.

Menurut Stephenson (2015) mengatakan komunikasi adalah hal yang penting dari ini, langsung perdagangan antara *roaster* dan petani, komunikasi dua arah bertujuan untuk kualitas produk panggang yang baik. Berikut adalah beberapa tahapan dalm pengolah biji kopi sehingga menjadi *green bean* sebelum di-*roasting* (Stephenson, 2015 : h27).

- ***Dry* Proses**

Jenis olah kopi dengan cara natural biasanya proses yang sangat mudah. Karena dalam setiap proses pengelupasannya antara biji dan kulit sangat baik. Proses biasanya terjadi ketika biji kopi yang sudah di petik di letakan disuatu tempat yang lebih mirip seperti *ayakan* agar memiliki aliran udara yang cukup untuk dikeringkan dengan sinar matahari secara alami, (Stephenson, 2015: h29).

Gambar II.1 Proses pengolahan kopi dengan menggunakan sinar matahari
Sumber: http://www.fratellocoffee.com/wp-content/uploads/2013/02/*photo*-1-2.jpg (Diakses pada tanggal 28 April 2018)

Biasanya membutuhkan waktu berminggu-minggu, karena perlu adanya kontrol secara berkala agar menghindari kebusukan. Bisa saja hal itu dirasa normal bilamana selama fermentasi pengelupasan kulit berjalan dengan baik jika pengelupasan kulit kopi dengan bijinya berjalan dengan normal.

Rasa yang biasa keluar dari biji kopi ini biasanya memiliki tingkat keasaman yang cukup rendah, dan biasanya juga menimbulkan aroma buah-buahan tergantung dari kontur awal tanah tersebut ditanam oleh jenis buah-buahan atau tidak.

- ***Wet* Proses**

Pengolahan kopi dengan tahap pencucian bisa dikenal juga dengan olahan kopi dengan teknik basa, baik secara mekanis atau dengan jet tekanan tinggi air. Pemisahan kulit dilakukan dengan cara fermentasi, panjang fermentasi tergantung beberapa faktor, tidak sedikit di antaranya adalah suhu dan *volume* kopi yang sedang diproses, (Stephenson, 2015: h30).

Gambar II.2 Proses pengolahan biji kopi dengan teknik *washed coffe*
Sumber : https://patriotcraftcoffee.com/processing-methods/ (Diakses pada tanggal 28 April 2018)

Fermentasi ini bukan hanya tentang mengeluarkan daging dari kulit kopi. Hal ini juga berkaitan dengan pengembangan rasa kopi, dan ketika waktunya baik, dapat menghasilkan tingkat keasaman yang cukup baik. Setelah proses pencucian biji biasanya dilakuakan dalam tahap pengeringan sekitar satu minggu.

Sebelum tahapan dari menuju pengeringan dalam biasanya preses dapat dilihat proses perendamannya terlebih dahulu. Dilihat dari biji kopi yang mengapung akan dibuang, sementara yang tenggelam akan tetap dibiarkan untuk proses lanjutan karena dianggap memiliki kematangan yang cukup, (Stephenson, 2015: h31).

Lalu memasuki ke tahap pemisahan kulit, dengan memasukannya ke alat khusus. Biasanya dalam tahapan pengeringan sendiri tergantung dari suhu lingkungan sekitar yang biasanya berpengaruh terahadap biji kopi itu sendiri. Namun biasanya pada petani atau produsen memiliki batasan sekitar satu sampai satu setengah hari permentasi. Dan biasanya memiliki rasa yang cukup ringan dan memiliki tingkat keasaman yang cukup tinggi.

- ***Pulped* Proses**

Pengolahan adalah sama dengan proses basah, kopi *pulped* untuk menghapus kulit dan daging. Seperti dengan kopi dicuci, sisa-sisa lendir yang terpasang pada benih, tapi bukannya dikirim untuk fermentasi *tank* untuk penghapusan, kacang melompat langsung ke tahap pengeringan. Pengeringan kopi alami *pulped* adalah khususnya menantang, karena lingkungan lembab dan lengket adalah pengaturan yang sempurna untuk membusuk dan pembusukan. Mesin pengering tidak bekerja, dalam proses yang memakan waktu satu sampai dua minggu (Stephenson, 2015: h31).

Gambar II.3 Pemisahan biji kopi dengan kulitnya dengan menggunakan alat khusus

Sumber : https://patriotcraftcoffee.com/processing-methods/ (Diakses pada tanggal 28 April 2018)

### II.1.2 Jenis-jenis Kopi

Biji kopi sendiri banyak variasi-nya khususnya di Indonesia menjadi salah satu keuntungan tersendiri dengan datangnya Belanda yang juga turut serta mengembangkannya saat itu. Berikut adalah jenis kopi yang ada di Indonesia, diantaranya:

- **Arabika**

  Jenis kopi ini yang pertama kali datang ke Indonesia melalui Belanda tentunya. Jenis kopi yang biasanya ini baiknya tumbuh di ketinggian di atas 1000 meter di atas permukaan laut dan memiliki ketinggian mencapai kisaran 4 hingga 5 meter.

Gambar II.4 Pembentukan kopi Arabica sebelum masuk tahap *roasting*
Sumber :https://4.bp.blogspot.com/-ASFgaqYA5j0/WRDK8FrhfJI/AAAAAAAABU0/aRdc7-9QOqYW-dl6RCyhHN7xCyz0gRtMgCLcB/s1600/perbedaan%2Bbentuk%2Bbiji%2Bkopi%2Barabika%2Brobusta%2Bliberika.jpg (Diakses pada tanggal 27 April 2018)

Karena ketinggian tersebut jenis kopi sangat rentan terkena hama karat daun yang telah terjadi disaat Belanda mulai mengembangkan tanaman jenis ini serta harus memiliki perawatan khusus menyebabkan harga dari jenis kopi ini terbilang cukup mahal karena perawatan saat panen dan pasca panen.

- **Robusta**

  Jenis kopi ini dapat dikatakan mudah dalam perawatannya baik itu disaat panen ataupun pasca panen. Tanaman ini bisa tumbuh dibawah 990 meter diatas permukaan laut.

Gambar II.5 Pembentukan kopi Robusta sebelum masuk tahap *roasting*
Sumber :https://4.bp.blogspot.com/-ASFgaqYA5j0/WRDK8FrhfJI/AAAAAAAABU0/aRdc7-9QOqYW-dl6RCyhHN7xCyz0gRtMgCLcB/s1600/perbedaan%2Bbentuk%2Bbiji%2Bkopi%2Barabika%2Brobusta%2Bliberika.jpg (Diakses pada tanggal 27 April 2018)

Maka sebab itu jenis kopi ini sangat jarang terkena resiko hama serta tidak banyak mengeluarkan biaya untuk panen menyebabkan kopi ini memiliki harga yang terjangkau dipasaran. Biasanya jenis kopi ini banyak digunakan untuk kopi instan.

- **Liberika**

  Kopi jenis ini merupakan salah satu solusi Belanda saat itu mensiasati banyaknya tanaman kopi yang terserang hama daun besi saat itu. Karena bisa dikatakan jenis ini merupakan pengembangan dari kopi jenis robusta. Jenis tanaman kopi yang satu ini bisa tumbuh setinggi 8 meter diatas permukaan tanah.

Gambar II.6 Pembentukan kopi Liberica sebelum masuk tahap *roasting*

Sumber :https://4.bp.blogspot.com/-ASFgaqYA5j0/WRDK8FrhfJI/AAAAAAAABU0/aRdc7-9QOqYW-dl6RCyhHN7xCyz0gRtMgCLcB/s1600/perbedaan%2Bbentuk%2Bbiji%2Bkopi%2Barabika%2Brobusta%2Bliberika.jpg (Diakses pada tanggal 27 April 2018)

- **Luwak Kopi**

  Jenis kopi adalah salah satu jenis kopi yang dihasilkan oleh binatang luwak. Buah kopi yang masih dalm bentuk *cherry* akan dimakan oleh luwak, dan mulailah terjadi fermentasi secara alami yang terjadi di dalam perut luwak.

Gambar II.7 Luwak

Sumber :Dokumentasi Kiwari Farmer (10 Agustus 2018)

Kemudian hasil dari pembuangan dari kotoran luwak itulah yang dijadikan kopi dengan tahapn proses pengeringan secara alami. Namun kopi ini sangat jarang ditemui karena proses yang cukup memakan waktu dan harganya yang cukup mahal.

### II.1.3 Jenis Biji Kopi Yang Tersebar Di Indonesia

Untuk jenis kopi sendiri yang tersebar cukup banyak tersebar luas hampir kepenjuru negeri. Hal ini dampak dari Belanda dahulu saat satang ke Indonesia dan melakukan monopoli dibidang kopi dengan cara memperluas perkebunan mereka baik itu di Jawa sendiri maupun di luar pulau jawa.

Hal ini pula mengakibatkan berbagai jenis biji kopi di Indonesia semakin beragam dimualai dari Aceh sampai Wamena. Begitupun dengan rasa yang diaslikannya pun beragam karena tidak setiap daerah yang ditanami biji kopi memilki ketinggian yang berbeda-beda.

Adapun berbagai jenis yang terkenal dikalangan penikmat kopi yang salah satunya adalah Papua Wamena. Dan untuk jenis biji kopi Papua Wamena sendiri sangat mudah didapati diberbagai kafe di Indonesia, untuk khususnya di Kota Bandung sendiri banyak kafe ataupun kedai kopi yang menawarkan jenis biji kopi

tersebut namun yang paling banyak ditemukan yang diantaranya Manglayang Preanger, Papandayan, dan Sumatra Gayo.

### II.1.4 Industri Kopi Dalam Negeri

Untuk industri dalam negeri sendiri berkembang seiring berjalannya produksi kopi oleh Belanda, banyak dari warga dan masyarakat sekitar sedikit demi sedikit mulai mengembangkan tanaman ini. Seiring berjalannya waktu dan mulainya kedaulatan kemerdekaan Indonesia banyak juga kebun kopi yang dikembangkan oleh Belanda mulain berpindah hak milik dan dinasionalisasikan.

Menurut Asosiasi Ekportir Kopi Indonesia menjelaskan jenis indutri kopi Indonesia bisa dikenal menjadi tiga golongan dengan menyesuaikan skala produksi dan pemasarannya, diantaranya sebagai berikut:

#### II.1.4.1 Indutri Kelas Kecil

Industri ini hanya berkembang dan biasanya hanya berada dikalangan masyarakat yang berdomosili berdeketan dengan penghasil kopi. Dalam skalanya pun tidak terlalu luas dan biasnya produk dari industri ini kita mudah temukan di pasar tradisional.

Gambar II.8 Salah satu pedagang di Pasar Senen Jakarta

Sumber : http://www.republika.co.id/berita/nasional/umum/12/02/15/lzey8u-tingginya-permintaan-dunia-terhadap-kopi-indonesia (Diakses pada tanggal 29 April 2018)

### II.1.4.2 Industi Kelas Menengah

Untuk industri kelas menengah sendiri biasa memiliki campur tangan dari lembaga pemerintah daerah seperti kecamatan dan kabupaten. Industri ini biasanya membantu mengembangkan olah kebun petani lokal salah satunya melalui pemasarannya dan saran promosi.

Gambar II.9 Upaya pemerintah bekerja sama dengan swasta dibidang kopi
Sumber : http://ayobandung.com/read/20180129/64/28071/pt-len-tanam-10000-bibit-kopi-puntang-di-arjasari (Diakses pada tanggal 29 April 2018)

Salah satu contohnya oleh kecamatan Arjasari yang mulai memperkenalkan biji kopi hasil dari olahan petani setempat dengan mengadakan kopi festival dan bekerja sama dengan salah satu perusahaan swasta.

### II.1.4.3 Industri Kelas Besar

Industri ini biasanya dikelola oleh perusahaan besar yang bergerak dibidang makanan yang biasa juga memperjual belikan produk kopi dalam kemansan dengan menggunakan produk tertentu.

Gambar II.10 Salah satu merek atau produk kopi yang dikenal luas
Sumber: https://i2.wp.com/www.kopiindonesia.web.id/wp-content/uploads/2017/03/Resep-Kopi-Kapal-Api.jpg (Diakses pada tanggal 29 April 2018)

Untuk skala penjualanya pun cukup luas bisa mencapai seluruh daerah di Indonesia dan mudah dikenali oleh seluruh kalangan masyarakat salah satunya adalah Kapal Api.

**II.2 Pola Konsumsi Kopi Di Indonesia**

Menurut Wardhani (2018) dalam laman website validnews.co menuliskan bahwa dari lima negara konsumen terbesar di dunia Indonesia sendiri masih termasuk ke dalam lima besar negara yang mengkonsumsi kopi terbanyak di dunia. Indonesia juga menjadi negara kedua di dunia yang berposisikan sebagai produsen kopi yang memiliki konsumen terbanyak diatas Vietnam dan Columbia.

Hal ini tidak luput dari adanya perkembangan industri kopi Indonesia juga berperannya industri kedai kopi yang mulai merambah diberbagai tempat dan berbagai konsep. Peranannya pun cukup signifikan karena kafe atau kedai kopi itu sendiri banyak menawarkan jenis kopi terbaik.

## II.3 *Coffee Shop*

Menurut Said (2015) dalam jurnalnya menuliskan gejala *coffee shop* sendiri berawal dari Pike Place, Seattle, Amerika merupakan salah satu kedai kopi yang fenomeanal hingga saat ini pertama kali dibuka yakni Starbuck. Banyak dari pengunjung tempat tersebut didominasi oleh para pria yang berpulang kerja kantor. Budaya ini pun menyebar hingga ke Eropa dan starbuck mulai menyebar luaskan pasarnya hingga ke seluruh dunia hingga sampai ke Indonesia.

Indonesia sendiri menurut Said (2015) yang juga menambah kan dari tulisan seorang pakar bisnis Kafi Kurnia yang menuliskan bahwa Indonesia sendiri dimulai dari dua kedai kopi yang mempelopori pergerakan insdustri kafe atau kedai kopi di Indonesia. Ini terjadi diawal tahun 1990 kafe tersebut menawarkan konsep berbeda pada jamannya dengan menawarkan nuansa kafe era millennium.

Di tahun ini khususnya di Kota Bandung sendiri banyak kedai kafe yang sudah menyebar dengan berbagai konsep, sajian kopi, maupun biji kopi yang ditawarkan. Yang tidak hanya menawari kenyamanan dengan banyak mengusung dengan tema interior seperti industrialis yang banyak menonjolkan bahan asli dari konstruksi bahan bangunan, seperti batu bata yang sengaja ditonjolkan sebagai aksen.

Menurut Badan Pusat Statistik Kota Bandung sendiri restoran juga menyediakan sajian kopi  yang berada di Kota Bandung pada tahun 2016 sendiri mencapai 396 kedai namun hal ini masih kemungkinan berubah karena pada tahun berikutnya tidak sedikit pula bermunculan kafe-kafe baru. Seperti salah satu kedai kopi yang juga merupakan kedai yang bisa dikatakan berkolaborasi dengan para petani lokal untuk dijual atau diolah agar menjadi sajian kopi.

Gambar II.11 *Custom Coffee Garage* kopi yang bernuasa industrialis
Sumber: Dokumentasi Pribadi ( 15 April 2018 )

Yakni Bumi Kiwari, kedai kopi tersebut tidak menyediakan semua jenis kopi seperti kafe pada umunya, namun hanya menyediakan jenis kopi Manglayang Karlina.

**II.4 Barista**

Menurut Pangabean (dalam Effendy, 2017) mengatakan barista sendiri merupakan seorang peracik kopi yang bekerja dibalik mesin kopi yang memiliki keahlian artistik dalam penyajian dan ilmu dibidang kopi.

Gambar II.12 Barista melakukan penyeduhan dengan teknik *manual brew*

Sumber : Dokumentasi Bumi Kiwari ( 19 Desamber 2017)

Dalam bidang pengolahan kopi ada dua istilah dalam untuk seseorang penyeduh kopi yaitu *home brewing* dan barista.

- *Home brewing* merupakan penyeduh kopi yang biasanya bersifat rumahan atau biasa dikatakan seseorang penikmat kopi
- Barista menurut hasil wawancara dengan Fajar. M. F, barista merupakan seseorang menyajikan kopi disebuah restauran atau kedai kopi yang sekarang sudah bekerja di salah satu kedai kopi ternama di Kuwait, menjelaskan bahwa di dalam barista sendiri di bedakan menjadi beberapa bagian sesuai dengan keahliannya, diantaranya:

### II.4.1 Barista

Barista yang satu ini lebih fokus ke cita rasa pada kopi dan lebih menjurus pada jenis kopi *espresso* dan *milk based.* Seorang barista sendiri ini biasanya memiliki keahlian dalam menggunakan berbagai jenis alat kopi dan cara penyajiannya.

### II.4.2 *Manual Brew*

*Manual brew* merupakan bagian dari seorang barista yang lebih fokuskan diri serta ahli dalam penyeduhan kopi dengan teknik secara manual dengan berbagai

teknik yang ditawarkan oleh alat yang digunakan, seperti *V60, flat bottom*, dan lain-lain.

### II.4.3 *Latte Art*

Salah satu bagian dari profesi barista yang memiliki keahlian di bidang seni dalam penyajiannya kopinya. Karena seorang barista dibidang ini memiliki keahlian mengolah kreativitas sangat diharuskan untuk menyajikan seni gambar diatas sajian kopi khususnya dengan sajian *latte.*

### II.4.4 *Cup Tester*

Dalam bidang profesi barista seorang *cup tester* merupakan salah satu bidang yang diharuskan memiliki pengalaman yang cukup lama dalam bidang perkopian. Baik itu mengenal secara biji dan tumbuhan kopi atau teknik penyeduhan yang dipakai. Bisa dikatakan pula *cup tester* sendiri sebagai sebagai *quality control* dalam uji cita rasa kopi.

Namun ada beberapa hal yang harus di perhatikan sebagai seorang barista diantaranya:

### II.4.5 Menyajikan Kopi Yang Baik

Seorang barista harus mengerti kopi baik itu dari masa tanam hingga tahapan *roasting* sekalipun. Hal ini dirasa penting agar bisa menentukan rasa kopi yang diinginkan sesuai dengan konsumen harapkan. Dengan ilmu pengetahuan kopi tersebut dapat menambah kemapuan dari barista itu sendiri dalam menyajikan kopi. Serta dengan adanya komunikasi yang bisa juga menambah *value* dari *hospitality* barista itu sendiri.

### II.4.6 Penyimpanan Kopi

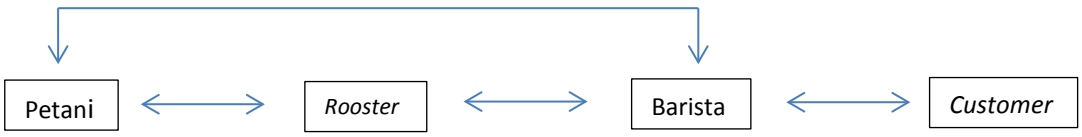
Hal ini harus diperhatikan oleh karena setiap biji kopi yang didiamkan dalam jangka waktu yang cukup lama akan menurunkan kualitas dari kopi itu sendiri. Dan cara penyimpanan yang dekat dengan sinar matahari secara langsung akan mempengaruhi biji kopi itu sendiri.

Maka dari itu untuk menghindari penyimpanan kopi cukup lama salah satu nya dengan pembelian kopi secara berkala setidaknya 2 minggu sekali. Dengan penyimpanan yang baik seperti kedap dari udara luar secara langsung akan tetap membuat kopi menjadi segar.

### II.4.7 *Attitude*

Seorang barista juga selain harus memiliki pengetahuan tentang kopi juga harus memiliki prilaku yang cukup santun, berikut beberapa hal yang harus dimiliki oleh seorang dalam hal berprilaku atau *attitude* diantaranya:

- *Grooming* atau penampilan hal ini harus diperhatikan juga karena seorang barista lebih sering bertatap muka dengan *customer* secara langsung.
- *Basic hospitality* hal merupakan yang harus dikuasai oleh seorang barista karena dalam *basic hospitality* ini dituntut lebih mengenal konsumen secara psikologi karena setiap pelanggan memiliki latar belakang saat datang ke meja *bar* barista hal ini sangat diperlukan menyangkut kenyamanan pelanggan dalam menikmati kopi.
- Komunikasi, dalam hal ini lebih baik menjadi dasar dari *attitude* yang dimiliki oleh seorang barista karena menyangkut mengenai kenyamanan seorang *customer* dalam menyajikan kopi.




Gambar II.13 Komunikasi Barista

Sumber: Fajar Maulana Fikri ( 28 juni 2017)

Dalam gambar tersebut bisa dijelaskan bawha seorang barista tidak hanya dituntut berkomunkasi dengan seorang *customer* saja tetapi semua lingkup yang berhubungan dengan kopi. Dalam komunikasi ini juga seorang barista harus berkomunikasi dengan baik juga dengan seorang *farmer* atau petani kopi hal ini bertujuan agar bisa memilah dan mengetahui kopi yang berkuliatas baik serta

terhindarnya kopi yang mengalami cacat atau tidak layak untuk masuk ke tahap penyaringan atau *roosting.* Hal ini dilakukan agar mengahasilkan suatu kopi yang memiliki kualitas serta layak untuk dikonsumsi oleh *customer*. Komunikasi yang pula akan menciptakan kopi yang berkualitas.

### II.4.8 Secara Manejemen

Dalam hal manajemen pun tidak luput menjadi salah satu keahlian yang harus dimiliki oleh seorang barista. Berikut bebara keahlian manejemen yang harus bisa dikuasai oleh seorang barista diantarnya:

- *Basic cost* merupakan salah satu kemampuan yang harus untuk memberikan standarisasi harga untuk sebuah kopi serta kualitasnya.
- Manajemen SDM merupakan keahlian yang dilakukan bila seorang barista sudah menjadi *head barista* disebuah kedai kopi yang bertugas menilai dan mengatur karyawan serta pemberian tanggung jawab

Meskipun dalam barista memiliki klasifikasi tersendiri namun barista harus bisa menguasai beberapa mesin kopi dasar yang sering digunakan dan biasanya alat ini selalu ada di kafe, diantranya:

- ***Espresso machine***

*Espresso machine* merupakan alat yang digunakan untuk membuat kopi jenis *espresso* dan berbagai jenis sajian *milk based* seperti *latte* dan *capucino*.

- ***Milk frother***

*Milk fother* merupakan suatu mesin untuk mengaduk susu agar memiliki tingkat kekentalan yang dibutuhkan. Alat ini juga biasanya menyatu dengan mesin *espresso* tapi juga ada yang terpisah.

Gambar II.14 *Milk Frother*

Sumber : https://ottencoffee.co.id/milk-frothers/welhome-milk-steamer-ms-130 (Diakses Tanggal 21 April 2018)

- ***Milk jug***

*Milk jug* merupakan suatu wadah untuk susu dan biasanya alat ini digunakan untuk menuangkan susu untuk menjadi sebuah *latte art* diatas kopi *latte.*

Gambar II.15 *Milk Jug*

Sumber : https://ottencoffee.co.id/milk-jugs/bialetti-milk-pitcher-stainless-steel-750ml ( Diakses Tanggal 21 April 2018 )

- ***Manual brew method***

*Manual brew method* merupakan cara menyajikan atau mengolah kopi dengan menggunakan alat manual dalam proses ekstrasi kopinya ada beberapa cara dan berbagai jenis tekniknya dan biasanya menggunakan skala giling yang berbeda-beda sebelum masuk dalam metode penyeduhannya.

## II.5 Alat yang Digunakan Barista

Alat yang digunakan barista sendiri cukup banyak dan variasi dimulai dari alat *roasting* sendiri sampai ke alat penyeduhannya. Bervariasi dalam artian pembentukannya yang mulai sedikit minimalis dengan adanya penyesuaian kebutuhan oleh seorang penikmat kopi ataupun kebutuhan kafe.

Namun sebelum mendalami dasar dari semua alat penunjang penyeduhan tersebut, salah satunya adalah memahami dan mengerti alatnya terlebih dahulu. Hal tersebut sangat penting agar menjaga dari konsistensi rasa yang ditimbulkan. Termasuk salah satunya adalah kebersihan alat seduh. Hal ini sangat harus diperhatikan agar rasa kopi yang telah di proses sebelumnya tidak tercampur dengan kopi yang akan seduh selanjutnya.

Effendy (2017) juga menyebutkan beberapa jenis bagian dari alat kopi berdasarkan dengan proses alat tersebut mengekstrasi dari biji kopinya. Berikut beberapa alat yang diguanakan barista yang biasanya tersedia diberbagai kedai kopi di Bandung, diantaranya:

### II.5.1 *Roasting*

Mesin *roasting* sendiri banyak diguanakan oleh para *roaster* yang biasanya orang yang menggunakan mesin *roasting* ini memiliki keahlian khusus setidaknya karena dalam penggunaanya menggunakan waktu yang tepat agar aroma yang keluar dari *green bean* menjadi maksimal dan sesuai disaat akan diseduh oleh seorang barista.

Gambar II.16 Alat *roasting* yang digunakan untuk mengolah *green bean*
Sumber: Dokumentasi Bumi Kiwari (9 Desember 2016)

Biasanya alat diguanakan menyesuaikan dengan jenis *variety* biji kopi itu sendiri, apakah harus menggunakan *light roast, medium roast* ataupun *dark roast.* Namun untuk alat *roasting* ini sendiri tidak semua kedai kopi khususnya di Kota Bandung mempunyai alat ini dikarenakan harganya yang cukup mahal.

### II.5.2 Mesin Giling Kopi

Alat ini digunakan oleh barista langsung dalam tahap sebelum penyeduhan biji kopi yang telah di *roasting*. Untuk penggunaannya pun tidak bisa disama ratakan dengan semua sajian yang tersedia. Hal ini berpengaruh kepada rasa dan aroma kopi yang akan dihasilkan.

Gambar II.17 Alat giling kopi khusus untuk penyeduhan menggunakan mesin

Sumber: Dokumentasi Bumi Kiwari (22 Desember 2017)

Alat giling kopi ini pun memiliki berbagai macam variasi, untuk varian ini menyesuaikan dengan kebutuhan seorang penikmat kopi atau keadaan keuangan kafe. Alat ini sendiri memiliki spesfikasi yang berbeda-beda menyesuaikan dengan jenis sajian apa dan dengan alat seduh seperti apakah yang akan digunakan (Hoffman, 2014: h68).

Karena dari setiap sekala giling yang dihasilkan berpengaruh kepada rasa dan aroma. Bila kurang tepat menggunakan skala giling akan menimbulkan rasa yang berbeda karena bila kopi yang digiling dengan halus akan sangat mudah larut dengan air yang mengakibatkan rasa kopi tidak keluar.

### II.5.3 Mesin Ektrasi Kopi

Untuk penyeduhan kopi sendiri memilki berbagai cara dan teknik baik itu secara manual ataupun menggunakan mesin automatis, salah satunya yang menggunakan mesin adalah cara penyajian kopi *espresso*.

Gambar II.18 *Nouvo Simonelli* mesin *espresso* yang digunakan oleh Bumi Kiwari
Sumber: Dokumentasi Bumi Kiwari ( 22 Desember 2017 )

Mesin ini melakukan proses penguapan air panas dengan suhu diatas 50 derajat *celcius* untuk menghasilkan rasa asli dari kopi tersebut. Hal yang harus diperhatikan juga untuk penggunaan alat ini adalah dari gramasi kopinya, yang biasanya tidak melebih dari 100 gram.

### II.5.4 Alat Saring

Alat saring ini biasanya digunakan bilamana ada pelanggan yang meminta dengan cara penyeduhan ini. Rasa yang dihasilkan akan berbeda dengan proses ekstrasi karena untuk proses penggilingannya pun berbeda dan tidak adanya proses ekastrasi apapun (Stephenson, 2015: h128).

Gambar II.19 Salah satu teknik penyeduhan dengan tejnik saring
Sumber: Dokumentasi Bumi Kiwari ( 19 Desember 2017 )

Salah satu contohnya adalah dengan menggunakan alat *Vietnam drips*, kopi hanya digiling dengan skala tertentu lalu dimasukan ke dalam saringan *Vietnam drips*, yang sudah didesain sedemikain rupa agar serbuk kopi tersaring dan menghasilkan rasa yang utuh tanpa serbuk kopi.

### II.4.5 Alat Perendaman Kopi

Alat biasanya juga dipakai oleh para *home brewing* karena selain alat yang mudah didapatkan dan cukup terjangkau pula menjadi daya tarik tersendiri bagi penikmatnya.

Gambar II.20 *French Press*
Sumber : https://ottencoffee.co.id/frenchpress/aerolatte-french-press-8-cup (Diakses Tanggal 21 April 2018)

Salah satunya alat *French press*, alat ini tidak banyak membutuhkan alat tambahan. Bilamana penikmat kopi rumahan mempunyai alat giling manual atau menggunakan mesin hal itu pun cukup membantu proses pembuatannya. (Stephenson, 2015: h120).

### II.6.6 Alat Rebus

Salah satu alat rebus kopin adalah *Turkish pot*, karena adanya proses merebus kopi dengan air ( Stephenson, 2015: h116).

Gambar II.21 Turkish Pot
Sumber : https://ottencoffee.co.id/turkish/stc-pro-copper-turkish-coffee-pot-100ml-silver-lined ( Diakses Tanggal 21 April 2018 )

Untuk menghasilkan rasa yang dinginkan biasanya alat jarang ditemui di kafe Kota Bandung mungkin karena kurangnya peminat dan pengetahuan mengenai *Turkish pot* ini.

## II.6 Komunitas Barista

Komunitas sendiri tentunya ada untuk mewadahi sebuah perkumpulan dan mengembangkan minat dari seseorang. Maka dari itu Komunitas Barista Bandung hadir untuk mewakili salah satu tujuan tersebut. Komunitas ini tidak hanya hadir untuk bagi mereka yang ingin menekuni bidang barista tapi juga membantu para petani kopi lokal khususnya Kota Bandung.

Karena setiap barista juga haruslah mengenal lebih mengenai kopi yang mereka racik. Di Komunitas Barista Bandung sendiri juga mengajarkan meraka yang

memiliki minat dibidang profesi barista harus mengenal kopi dari bijinya terlebih dahulu.

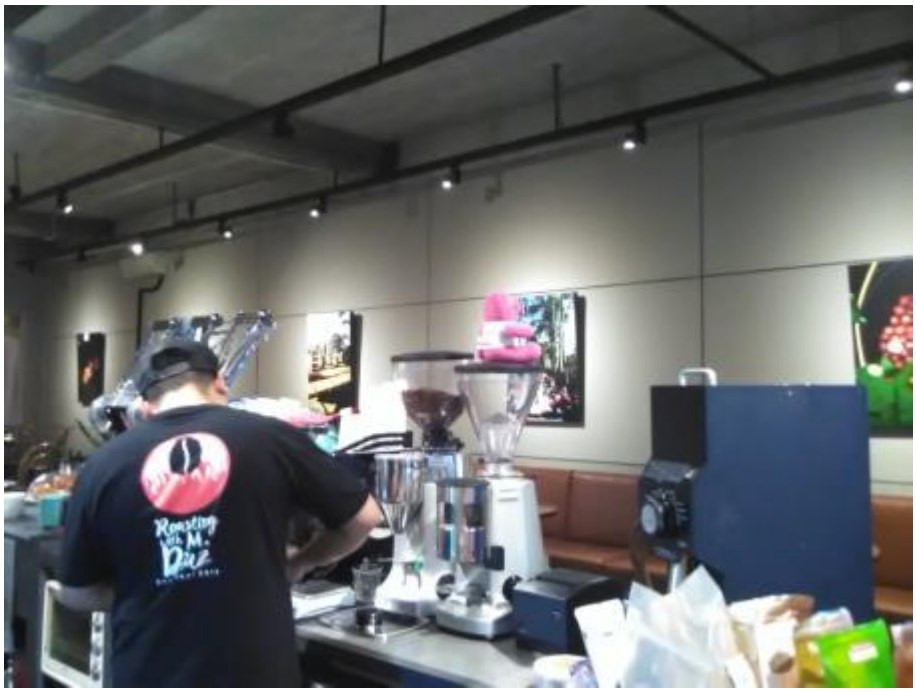
Komunitas yang telah berdiri sejak 2011 ini juga mempunyai alat *roasting* sendiri demi menunjang proses belajar menjadi seorang barista. Hal ini juga dilakukan agar tidak terjadinya ketergantungan dengan orang serta tidak menganggu proses berjalan bisnis orang kafe orang lain. Komunitas ini juga bertujan untuk menciptakan barista yang berkualitas.

Di Komunitas Barista Bandung juga menyalurkan para anggotnya yang kebeberapa tempat kedai kopi atau hotel yang membutuhkan jasa dibidang barista.

**II.7 Sekolah Barista**

Di Kota Bandung sendiri memiliki sekolah khusus untuk belajar menjadi seorang barista bagi  yang ingin benar-benar ingin terjun langsung menjadi seorang profesional. 5758 *Coffee Lab* adalah sebuah tempat bagi mereka yang ingin mencoba menjadi seorang profesional. Karena 5758 *Coffee Lab* sendiri telah mendapatkan sertifikat dari SCAA (*Specialty Coffee Assosiation America*), yang juga bisa dipastikan setiap orang yang belajar ditempat tersebut menjadi seorang barista yang berkompeten di bidang keahliannya.

Sertifikat tersebut bisa digunakan bilamana peserta yang sudah lulus ingin menambah pengalamannya sebagai seorang barista di kedai kopi atau kafe baik itu dalam negeri atau luar negeri. Di 5758 *Coffee Lab* sendiri memiliki tingkatan pembelajaran namun bagi seorang pemula sendiri diharuskan untuk mempelajarinya dari mulai proses biji *cherry* hingga menjadi *greean bean*, proses *roasting*, dan juga berbagai jenis alat yang digunakan.



Gambar II.22 5758 Coffee Lab

Sumber : Dokumentasi pribadi (29 April 2018)

Para peserta juga biasanya diarahakan sesuai dengan kemampuan dan minatnya masing-masing, yang biasanya tidak jauh dari cara penyeduhan dan jenis sajiannya seperti *espresso, latte art, cupping*, dan *milk based*. Namun tidak hanya dari segi pengetahuan tentang kopi dan teknik peneyeduhannya saja, tapi materi seperti *basic hospitality* pun disediakan oleh 5758 *Coffee Lab*.

Karena pada dasarnya komunikasi menjadi dasar seorang barista. Hal ini dikarenakan adanya percakapan awal dengan pelanggan yang ingin memesan, karena dapat dipastikan setiap pelanggan yang datang ke kedai kopi atau kafe memilki referensi berbeda mengenai biji kopi yang menyesuaikan dengan seleranya. Maka barista disini berperan penting memberikan pengetahuan sekaligus memerikan referensi kepada masyarakat mengenai biji kopi yang tersedia serta mejelaskan bagaimana proses biji kopi tersebut, dari mulai proses pengolahan *cherry* ke *green bean* hingga proses *roasting* yang dilewati oleh biji kopi tersebut.

**II.8 Bumi Kiwari**

Bumi kiwari merupakan salah satu kedai kopi yang menawarkan kopi yang tidak banyak menyediakan semua jenis kopi yang tersebar di Indonesia, namun hanya menyediakan jenis kopi Manglayang Karlina karena jenis kopi yang di gunakan Bumi Kiwari ini merupakan hasil dari perkebunan milik Kiwari Farmer.

Gambar II.23 Bumi Kiwari

Sumber : Dokumentasi Bumi Kiwari ( 25 Maret 2018 )

Masih saling berhubungan dan masih dalam satu naungan dengan Bumi Kiwari, jadi bisa disebutkan bahwa olahan kopi yang tersedia di Bumi Kiwari hasil dari olah dari petani lokal, dengan tujuan memakmurkan para petani kopi juga mendukung pertumbuhan industri kopi di Indonesia khususnya Kota Bandung.

**II. 9 Upaya Pemerintah**

Selama beberapa tahun terakhir pemerintah sempat mengadakan pelatihan untuk profesi ini. Namun untuk penyebaran informasinya sendiri masih belum banyak orang yang mengetahui mengenai hal ini karena penyebaranya kurang meluas, serta adanya pembatasan untuk untuk pesertanya sendiri.

Salah satu lembaga yang mengadakan adanya pelatihan tersebut adalah Dinas Pemuda dan Olahraga Kota Bandung. Dinas Pemuda dan Olahraga juga bekerja sama dengan komuitas salah satunya adalah Barista *Community* Bandung sebagai salah satu pelatihnya. Menurut salah satu anggota dari Barista *Community* Bandung yaitu Fajar Maulana Fikri yang juga menjadi pelatih di acara pelatihan

tersebut mengatakan, para peserta disini diajarkan dimulai dari awal yakni dari biji kopi hingga pengenalan alat dan cara penggunaannya.

Tidak hanya Dinas Pemuda dan Olahraga Kota Bandung saja yang memfasilitasi untuk profesi ini adapun dari Badan Ekonomi Kreatif atau yang biasa disingkat dengan BEKRAF bekerja sama dengan Lembaga Sertifikasi Profesi Barista Indonesia dengan mengadakan sertifikasi untuk barista.

Gambar II. 24 Sertifikasi Profesi Barista

Sumber : http://www.bekraf.go.id/berita/page/13/kegiatan-sertifikasi-profesi-barista-jakarta ( Diaskses pada tanggal 29 April 2018 )

Acara ini diadakan untuk menunjang karir barista itu sendiri serta untuk menambah tenaga profesional di Indonesia yang dinilai masih cukup kurang dalam segi jumlah. Acara yang juga ditunjang oleh pemerintah ini pun tidak hanya diadakan di Jakarta saja tapi juga di beberapa kota seperti Bangka Belitung, Bali, dan Batam.

## II.10 Permasalahan

Dalam mendalami objek permasalahan ini maka digunakannya teori 5W+1H yang ditemukan oleh Rudyard Kipling (2005).

- *What* : Barista merupakan sebuah profesi yang kurang banyak peminatnya dan minimnya referensi buku mengennai profesi ini.
- *Who* : Banyak dari masyarakat tidak mengetahui mengenai jenjang karir dari profesi ini dan tidak mengetahui mengenai cara kerja dari alat yang dipakai oleh seorang barista.
- *Where* : Kebaradaan barista sendiri hanya bisa ditemukan di kedai kopi yang tersebar dan biasanyanya ada juga di hotel, maupun restoran-restoran menyediakan sajian kopi.
- *When* : Barista sendiri di Indonesia keberadaannya sudah ada sekitaran tahun 2000-an namun mengalami puncak peminat di tahun 2015 hal ini disebabkan adanya pertumbuhan informasi yang kurang menyeluruh.
- *Why* : Profesi barista sendiri masih mengalami kekurangan informasi dalam bentuk fisik seperti buku atupun majalah yang membuat informasi sangat sulit di temukan baik itu dan ke banyak buku mengenai profesi ini berasal dari luar dan menggunakan bahasa Inggris.
- *How* : Cara untuk menjadi seorang barista sendiri membutuhkan waktu yang cukup hal ini disesuaikan dengan minat bagi personal yang ingin terlibat dalam profesi ini

## II.11 Analisis Data

Menurut hasil dari kuisioner yang tersebar banyak dari responden tidak sedikit yang mengetahui namun tidak semua orang mengenal baik jenis kopi yang dikenal didunia secara universal atau jenis kopi yang tersebar di Indonesia. Maka perlu dari hal tersebut sangat perlu juga diinformasikannya mengenai jenis-jenis kopi yang dikenal dunia secara universal maupun jenis jenis kopi yang tersebar diseluruh Indonesia. Hal ini sangat diwajarkan karena tidak semua orang mengetahui akses langsung mengenai ilmu kopi serta hal ini.

Untuk mendapatkan serta mengetahui setiap jenis kopi yang ada setiap individu yang berminat dan ingin menekuni ilmu barista harusla melakukan observasi dan memperluas jaringan pertemananya karena setiap jenis yang kopi yang tersebar dan tertulis diberbagai laman internet tidak semua tersedia di kedai atau kafe di Kota Bandung. Hal ini dikarenakan adanya segmentasi pasar atau tujuan yang ingin dicapai oleh kafe itu sendiri.

Sebanyak 66% dari responden sendiri yang belum mengetahui prospek kerja dengan menjadi seorang barista. Pada nyatanya profesi ini memiliki prospek yang sangat baik bilamana seorang barista tersebut telah mencapai proses yang cukup baik dan mengalami perkembangan menganai ilmu dibidang kopi. Caranya seorang barista bisa mengikuti berbagai lomba, dengan mengikuti lomba tersebut kemampuan seorang barista diuji oleh para ahli dan penikmat kopi yang berpengalaman.

Lomba tersebut biasanya membuka peluang karir bagi barista untuk menuju jenjang yang lebih jauh, salah satunya menjadi *head barista* di tempatnya bekerja atau kemungkinan bisa bekerja di hotel dan kapal pesiar yang memiliki potensi pendapatan melebihi UMR Kota Bandung. Serta membuka peluang barista itu sendiri untuk bekerja di luar negeri. Atau salah satu caranya adalah mengikuti seminar mengenai kopi atau barista dengan begitu pula memiliki kesempatan untuk mendapatkan ilmu lebih dari para ahli dibidangnya.

Banyak dari responden kurang mengetahui cara penyeduhan yang jenis lainnya karena hal ini disebabkan oleh tidak semua responen selalu datang ke kafe dan disebabkan oleh faktor selera yang mempengaruhi hal tersebut. Faktor selera juga berlaku pada jenis sajian kopi, banyak dari responden mengetahui jenis kopi hitam dan *espresso.* Untuk jenis sajian *espresso* ini sangat mudah diketahui karena setiap kafe yang ada di Kota Bandung biasanya menyediakan jenis sajian ini.

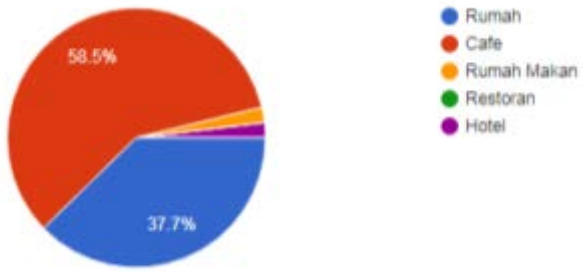
Maka dari hasil kuisioner tersebut bisa disimpulkan banyak dari responden tidak mengetahui semua cara kerja dari mesin untuk melakukan penyeduhan kopi

karena selain faktor selera dan kurangnya pengetahuan mengenai alat alat tersebut juga terbatas media yang menyediakan pengetahuan mengenai hal tersbut.

**II.12 Persepsi Masyarakat**

Dikalangan masyarakat sendiri memiliki berbagai macam pandangan dari berbgai macam usia dari mulai remaja awal sampai dewasa, yang kebanyakaanya penikmat kopi. Khususnya di Kota Bandung sendiri banyak yang beranggapan bahwa profesi ini merupakan salah satu yang akan menjadi pilihan untuk dijadikan sebagai mata pencaharian tetap.

Menurut hasil kusioner masyarkat sudah mengenal dari segi tempat barista bekerja. Di lihat dari diagram tersbut sebanyak 58% respon daari masyarakat mengatakan, bahwa mereka sering menikmati kopi di *café* ketimbang di rumah.

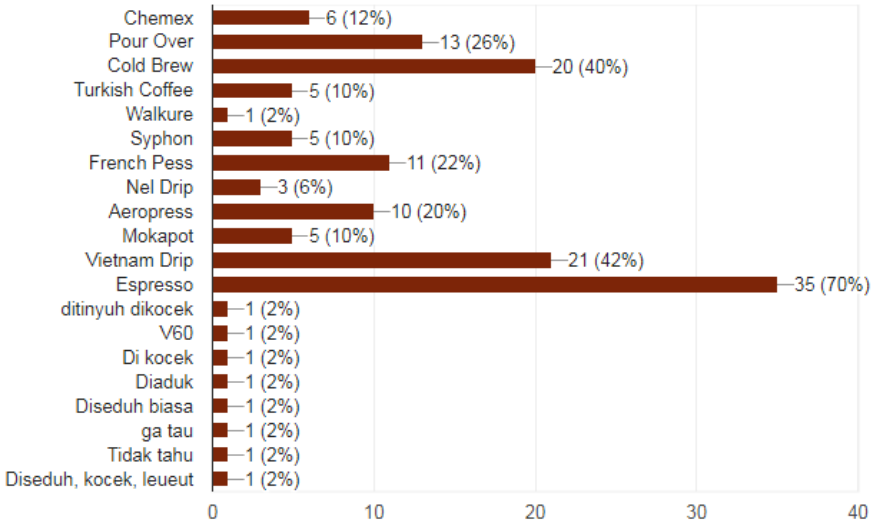



Gambar II. 25 Diagram tempat menikmati kopi

Sumber : Dokumentasi Pribadi (2018)

Hal ini menandakan adanya peningkatan penikmat kopi. Dari diagram tersebut menerangkan, bahwa masyarakat mulai mengetahui jika kopi berkualitas hanya bisa didapatkan di *café* yang di sajikan oleh seorang barista.

Namun dari merujuk kepada hasil kusioner yang sebelumnya dilakukan. Banyak dari masyarakat condong mengetahui cara seduh hanya jenis sajian *espresso.*




Gambar II. 26 Diagram cara penyeduhan

Sumber: Dokumentasi pribadi (2018)

*Espresso* lebih banyak yang memilih karena faktor ukuran mesin. Di *café* sendiri mesin *espresso* sangat terlihat mencolok karena ukurannya yang cukup besar. Serta banyaknya varisasi sajian yang banyak dikenal oleh masyarakat seperti, *mocachino, cappuchino, macchiato,* dan lain-lain.

Menurut Fajar Maulana Fikri hal ini bisa terjadi karena hal ini diiukuti oleh *trend* dari kopi Indonesia sendiri yang mulai diikuti oleh beberapa kalangan masyarakat. Khlayak masyarakat mulai bisa memberlakukan dan memilih kopi yang baik serta hal tersebut menjadi salah satu faktor timbulnya kedai kopi yang cukup pesat khususnya di Kota Bandung. Tidak sedikit pula dari masyarakat yang mulai mengapresiasi dengan adanya profesi ini dengan menikmati kopi di kedai kopi atau kafe.

Namun sebagian dari masyarakat pula masih kurang mengetahui alat-alat apa saja yang digunakan oleh barista. Hal ini dikarenakan kurangnya referensi masyarakat terhadap kopi maupun sajian kopi, bukupun bisa menjadi salah satu solusi untuk masyarakat yang ingin mengetahui lebih jauh mengenai jenis sajian serta alat yang apa saja yang digunakan oleh seorang barista.

## II.13 Resume

Resume dari kuisioner yang tersebar adalah adanya kekurangan informasi mengenai cara untuk menjadi profesi barista. Banyaknya responden yang setidaknya memiliki minat ini tidak banyak mengetahui alat apa saja yang digunakan oleh seorang barista. Maka dengan pembuatan buku yang membahas alat serta penyeduhan dan penyajiannya sangat dibutuhkan sebagai referensi bagi masyarakat untuk menikmati kopi dengan rasa yang diinginkan. Pembuatan buku juga bisa menjadi panduan bagi masyarakat yang ingin menekuni bidang kopi.

## II.14 Solusi perancangan

Melihat dari respon masyarakat yang setidaknya sudah mengetahui mengenai profesi ini tapi kurang mengenal baik. Salah satu solusi perancangannya adalah dengan pembuatan buku. Hal ini dipilih karena buku bisa menjadi salah satu panduan menjadi seorang barista khusunya untuk berbahasa Indonesia masih sangat jarang ditemukan.

Untuk informasi ini berguna bagi masyarakat mengenai referensi dalam menikmati jenis sajian kopi dan alat yang digunakan oleh seorang barista. Dengan adanya buku informasi ini diharapkan bisa digunakan sebagai panduan bagi mereka yang memiliki minat di bidang profesi barista.