

BAB II
TINJAUAN TEORI DAN DATA PERANCANGAN
PELATIHAN BARISTA DI BANDUNG

2.1 Tinjauan Khusus Barista

2.1.1 Definisi Pelatihan

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, pelatihan berasal dari kata “latih” yang berarti olah, pelajaran untuk membiasakan atau memperoleh suatu kecakapan. Jadi, pelatihan berarti proses pembelajaran untuk membiasakan atau memperoleh suatu kecakapan atau keahlian tertentu.

Pelatihan merupakan serangkaian aktivitas individu dalam meningkatkan keahlian dan pengetahuan secara sistematis sehingga mampu memiliki kinerja yang profesional di bidangnya. Pelatihan adalah proses pembelajaran yang memungkinkan pegawai melaksanakan pekerjaan yang ekarang sesuai dengan standar. Widodo (2015:82)

Pelatihan juga didefinisikan sebagai kursus, dalam literatur kursus didefinisikan dalam Keputusan Direktur Jenderal Pendidikan Luar Sekolah, Pemuda, dan Olahraga (Kepdirjen Diklusepora) Nomor: KEP-105/E/L/1990 sebagai berikut:

Kursus adalah satuan pendidikan luar sekolah yang menyediakan berbagai jenis pengetahuan, keterampilan, dan sikap mental bagi warga belajar yang

memerlukan bekal dalam mengembangkan diri, bekerja mencari nafkah dan melanjutkan pendidikannya ke jenjang yang lebih tinggi.

Dari pengertian di atas dapat disimpulkan bahwa pelatihan adalah lembaga yang termasuk ke dalam jenis pendidikan non formal. Merupakan suatu kegiatan belajar mengajar yang diselenggarakan dalam waktu pendek dan hanya untuk mempelajari suatu keterampilan tertentu guna meningkatkan keterampilan dan pengetahuan secara teknis, peserta yang mengikuti pelatihan dengan baik dapat memperoleh sertifikat atau surat keterangan.

2.1.2 Definisi Barista

Secara etimologi, kata barista sendiri adalah Bahasa Italia yang berarti *bartender*, yang menyajikan segala macam minuman bukan hanya kopi. Tapi seiring perkembangan jaman dan masuknya tren kopi ke Amerika dan Eropa, kata ini kemudian diadopsi menjadi yang sekarang kita kenal yaitu orang yang ahli membuat kopi berbasis espresso. Sementara di Italia sendiri, barista sering disebut *baristi* (untuk laki-laki) atau *bariste* (untuk perempuan).

Menurut *Barista Guild of Indonesia* (BGI), barista adalah seorang profesional yang bekerja di kedai kopi dengan pengalaman dan kualifikasi tertentu untuk menyeduh kopi dan minuman berbasis espresso lainnya sembari memperlihatkan keahlian, kualitas, dan menciptakan sensasi kuliner yang kemudian akhirnya dapat dinikmati dan dihargai oleh semua orang.

Secara umum, barista memang bekerja di kedai-kedai kopi, bar-bar kopi, atau *coffee shop* dan biasanya mengoperasikan mesin-mesin espresso komersial. Barista bertugas mengukur seberapa besar suhu dan tekanan yang diperlukan untuk membuat espresso menggunakan mesin maupun secara manual, oleh karena itu barista dianggap sebagai pekerjaan yang penuh keterampilan. (Masdakaty, 2015)

Menurut Yulin dalam *otten magazine* (2015) ada dua jenis barista :

1. *Home Barista* – Biasanya seseorang yang gemar membuat kopi di rumah sering kali disebut sebagai barista rumahan yang tidak bekerja secara komersil dan biasanya seorang pecinta kopi.

2. *Barista Coffee shop* – Seseorang yang bekerja pada *coffee shop* yang memiliki tanggung jawab akan profesinya dalam membuat berbagai jenis kopi untuk disajikan ke pelanggan.

Seorang barista diharapkan memiliki pengetahuan lengkap tentang kopi, mulai dari proses budidaya & penanamannya, penyimpanan, pengeringan, pemanggangan & penggilingan biji kopi, pengemasan, waktu ekstraksi, suhu & kualitas air, micro milk frothing, pengoperasian & perawatan mesin kopi, *latte art*, hingga bagaimana menangani sisa kopi (*disposal & recycling*). Tidak lupa, seorang barista harus bisa menganalisis rasa kopi dengan teliti, oleh karena itu menjadi barista professional dibutuhkan pelatihan khusus agar bisa mendapat sertifikasi tertulis, dengan mengikuti pelatihan barista. Barista merupakan profesi terhormat di Italia, dan para barista bahkan punya kompetisi tersendiri untuk memamerkan keahliannya.

Untuk menjadi barista profesional harus mengikuti kelas barista dan mengikuti serangkaian test agar dapat mendapat sertifikat atau surat keterangan sebagai barista ahli. Dalam pelatihan barista terdapat tingkatan yaitu barista pemula dan barista professional, oleh karena itu dibutuhkan fasilitas dan waktu training / edukasi yang berbeda setiap tingkatannya. pendidikan *barista* pemula sebatas pada pengajaran dalam membuat secangkir espresso yang sempurna, sedangkan kreasi dalam membuat *latte art* dan keahlian dalam *testing* kopi (*cupping test*) masuk pada pengajaran untuk *barista* profesional. (Ignatius B.K, 2010:144-145)

Dalam wawancara pada 22 Maret 2019 dengan Yadi Hendrayana dari kopi kalandep, barista itu bukan menekankan pada scale (takaran) tapi lebih menekankan pada *feel* dan teknik yang benar sehingga dapat memaksimalkan rasa dan karakter kopi, karena setiap kopi memiliki karakter yang berbeda – beda tergantung proses pengolahan dan baristanya. Rasa kopi tergantung dari proses pengolahannya, 60% proses pengolahan awal, 30% proses roasting, 10% barista. semua proses saling berpengaruh karena dengan kualitas kopi yang bagus tapi barista tidak bisa mengolah maka rasa kopi menjadi tidak enak, barista harus punya *feel* dalam meracik kopi dan tekun mempelajari bermacam karakter kopi.

Menjadi barista yang butuh ketekunan dan kreatifitas yang tinggi oleh karena itu dalam perancangan barista ini akan diimplementasikan ruangan kelas dengan suasana yang nyaman, tenang, dan mendukung untuk para peserta pelatihan barista agar dapat belajar dengan nyaman dan dapat meningkatkan kreatifitas peserta pelatihan.

A. Karakter Barista Profesional

- Ketelitian Dan Eksekusi Ketika Bekerja

Untuk pertama, barista akan berhadapan dengan *manager* kedai kopi, dan di sinilah barista diuji sebelum bekerja. Bagaimana seorang barista membuat sajian kopi mereka, bagaimana teknik menuangkan susu untuk sajian *latte*, bagaimana teknik membuat seduhan *manual brew* dan lainnya.

- Ramah Dan Sopan Dalam Pelayanan

Tergantung bagaimana konsep kedai kopinya, tapi secara umum barista akan berurusan langsung dengan pelanggan, maka perlu barista dengan pribadi yang ramah dan sopan. Tidak hanya mengerti menyajikan kopi yang nikmat, tapi memiliki pribadi yang santun untuk menanggapi pertanyaan ataupun saran dari pelanggan.

- Fleksibel Dan Dapat Diandalkan

Tantangan bekerja menjadi seorang barista adalah kerja di hari libur. Karena pengelola kedai kopi pasti akan tertarik dengan barista yang bersedia bekerja di hari libur, sebab biasanya hari libur akan kedatangan ramai pengunjung.

- Mampu Bekerja Sama

Keahlian seorang barista memanglah yang utama, namun bekerja sama dengan tim staf akan menjadi nilai tambah. Keterampilan berkomunikasi dengan sesama staf sangat penting, bahkan komunikasi ini akan menjadi hal yang serius ketika berkomunikasi dengan pelanggan. Bagaimana menanggapi keluhan pelanggan, dan seperti apa menanggapi pertanyaan-pertanyaan aneh tentang kopi dari pelanggan.

2.1.3 Definisi Pelatihan Barista

Pelatihan barista adalah lembaga pendidikan non formal yang memfasilitasi kegiatan belajar mengajar tentang kopi, dalam waktu yang singkat untuk mempelajari teori dan keterampilan barista mulai dari pengetahuan tentang kopi sampai proses pembuatannya dengan berbagai kategori kelas dan berbagai fasilitas pendukung lainnya. Peserta yang mengikuti pelatihan dengan baik akan memperoleh sertifikat barista sesuai dengan bidang keahliannya.

Dalam wawancara pada 7 maret 2019 dengan Andi Yuwono dari 5758 coffee lab, pelatihan barista yang baik harus memiliki sertifikat resmi dengan cara bekerja sama dengan asosiasi kopi dunia yaitu *Speciality Coffe Association* (SCA) sehingga peserta yang mengikuti pelatihan bisa mendapatkan sertifikat barista internasional.

Dalam perancangan pelatihan barista ini akan mengikuti standart pelatihan internasional sesuai dengan *Speciality Coffe Association* (SCA) sehingga fasilitas, furnitur, peralatan dan standar ruangan akan mengikuti peraturan dari *Speciality Coffe Association*.

2.1.4 Manfaat dan Dampak Pelatihan

Menurut Sastrohardiwiryo (2001:212), manfaat dan dampak yang diharapkan dari penyelenggaraan pelatihan adalah sebagai berikut:

- a. Peningkatan keahlian kerja.
- b. Pengurangan keterlambtan kerja, kemangkiran, serta perpindahan tenaga kerja.
- c. Pengurangan timbulnya kecelakaan dalam bekerja, kerusakan, dan peningkatan pemeliharaan terhadap alat-alat kerja.
- d. Peningkaan produktivitas kerja.
- e. Peningkatan kecakapan kerja.
- f. Peningkatan rasa tanggung jawab.

2.1.5 Kategori kelas di Pelatihan Barista

Berdasarkan analisa dari berbagai sumber, riset dan wawancara dihasilkan beberapa kategori kelas di Pelatihan barista, diantaranya :

A. General Class

General class adalah kelas basic yang diperuntukan untuk pemula yang ingin mulai bejalar tentang kopi, dikelas ini peserta akan diajak berkenalan dengan dasar – dasar pengetahuan tentang kopi berupa:

- Teori dan sejarah kopi
- Kopi Arabica dan robusta
- Proses pasca panen
- Pengenalan uji cita rasa
- Pengenalan manual brew
- Pengenalan espresso

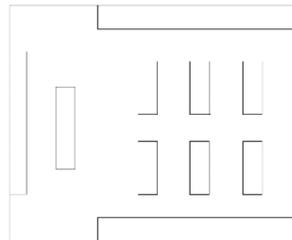
B. Manual Brewing Class

Manual brewing class adalah kelas yang akan mempelajari cara menyeduh kopi dengan menggunakan peralatan seduh kopi manual tanpa menggunakan mesin espresso, selain itu juga mempelajari teknik seduh tradisional dan pelajaran lainnya berupa:

- Mempelajari berbagai jenis kopi
- Rasio penyeduhan
- Teknik penyeduhan dengan beragam peralatan seperti pada gambar 2.1 (*V60, kalita wave, AeroPress, plunger, pour over, cafflano compact dll*)



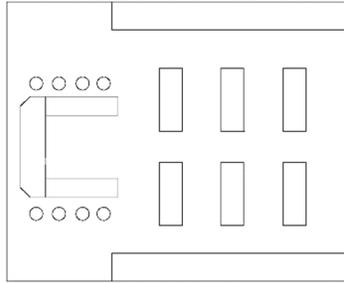
Gambar 2. 1 Alat V60
sumber : ottencoffe.co.id



Gambar 2. 2 konfigurasi kelas
sumber : riset pribadi

C. Espresso Class

Espresso class adalah kelas yang akan mempelajari keterampilan ekstraksi kopi dengan mesin espresso, rasio penyeduhan, mendalami teknik ekstraksi, dan cara – cara perawatan mesin espresso. Di kelas ini peserta akan praktek membuat dan menyajikan kopi berbasis espresso seperti *cappuccino*, *latte*, *mochaccino*, *Americano*, *long black*, *macchiato* dll.



Gambar 2. 3 konfigurasi kelas
sumber : riset pribadi

D. Latte art Class

Latte art class adalah kelas yang akan mempelajari dasar - dasar seni menggambar diatas kopi, berupa :

- Pengenalan alat alat untuk *latte art*
- Membuat foam yang baik
- Teknik *frothing*
- Teknik *etching*
- Membuat heart, rosetta, dan tulip (gambar 2.4)



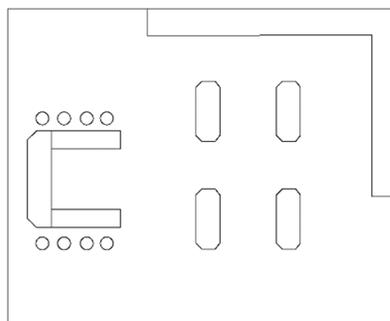
Gambar 2. 4 Latte art & konfigurasi kelas
sumber : vectorstock.com

E. Sensory class

Sensory class adalah kelas yang mengajak peserta untuk lebih mengenali indra pengecap (*cupping*), membedakan rasa kopi beserta tingkatan – tingkatannya, dan bagaimana tiap rasa berinteraksi selain itu memahami metode uji cita rasa kopi dan tata evaluasi kualitas kopi, kalibrasi, triangulasi dan melatih ketajaman pengecap.



Gambar 2. 5 Cupping Coffee
sumber : coldbrewqueen.com



Gambar 2. 6 konfigurasi kelas
sumber : riset pribadi

F. Roasting Class

Roasting class adalah kelas yang akan mempelajari teknik meroasting kopi, selain itu juga mempelajari segala hal yang mempengaruhi kualitas kopi, dari proses pasca panen, teknik penyimpanan *green bean*, konsep teknik sangrai, standarisasi dalam uji citarasa kopi/cupping, peralatan sangrai sampai protokol keselamatan dalam menyangrai kopi.



Gambar 2. 7 roasting machine
sumber : [google.com/image](https://www.google.com/image)

Kategori kelas ini akan berpengaruh dan diimplementasikan pada fasilitas ruang kelas di perancangan pelatihan barista dengan fasilitas yang sesuai dengan setiap kategori kelas yang ada. (Berdasarkan analisa gabungan riset dan wawancara)

2.2 Definisi Kopi

Kopi merupakan salah satu jenis tanaman perkebunan yang sudah lama dibudidayakan dan memiliki nilai ekonomis yang lumayan tinggi. Kopi berasal dari Afrika, yaitu daerah pegunungan di Etopia. Namun, kopi sendiri baru dikenal oleh masyarakat dunia setelah tanaman tersebut dikembangkan di luar daerah asalnya, yaitu Yaman di bagian selatan Arab (Rahardjo, 2012)

Kopi merupakan sejenis minuman yang berasal dari proses pengolahan biji tanaman kopi. Kopi digolongkan ke dalam famili Rubiaceae dengan genus *Coffea*. Secara umum kopi hanya memiliki dua spesies yaitu *Coffea arabica* dan *Coffea robusta* (Saputra E., 2008). Kopi dapat digolongkan sebagai minuman *psikostimulant* yang akan menyebabkan orang tetap terjaga, mengurangi kelelahan, dan memberikan efek fisiologis berupa peningkatan energi (Bhara L.A.M., 2005)

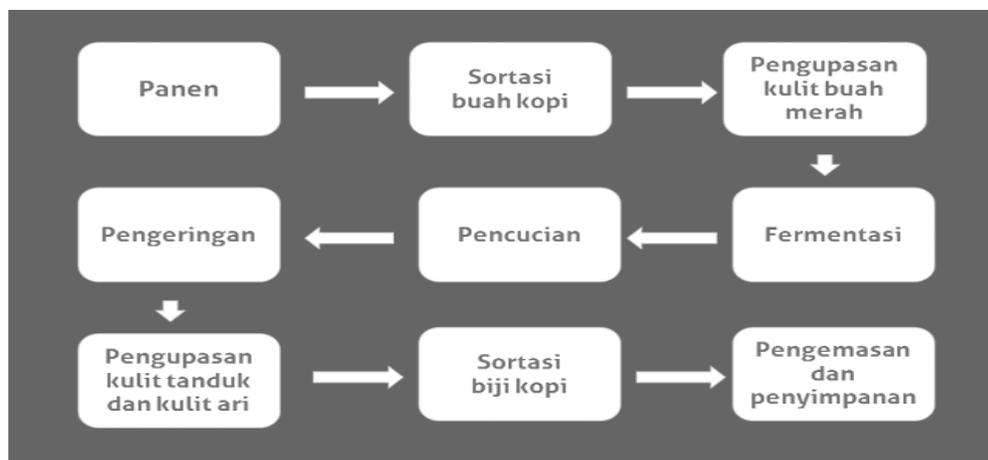
2.2.1 Proses pengolahan biji kopi

Kopi yang sudah dipetik harus segera diolah lebih lanjut dan tidak boleh dibiarkan begitu saja selama lebih dari 12 sampai 20 jam. Bila kopi tidak segera diolah dalam jangka waktu tersebut maka kopi akan mengalami fermentasi dan proses kimia lainnya yang bisa menurunkan mutu dari kopi tersebut. Apabila terpaksa belum diolah, maka kopi harus direndam terlebih dahulu dalam air bersih yang mengalir. Secara umum dikenal dua cara

mengolah buah kopi menjadi biji kopi, yakni proses basah (*wet process*) dan proses kering (*dry process*). Selain itu ada juga proses semi basah atau semi kering, yang merupakan modifikasi dari kedua proses tersebut. Setiap cara pengolahan mempunyai keunggulan dan kelemahan, baik ditinjau dari mutu biji yang dihasilkan maupun komponen biaya produksi. (Haryanto. 2014)

A. Pengolahan biji kopi proses basah

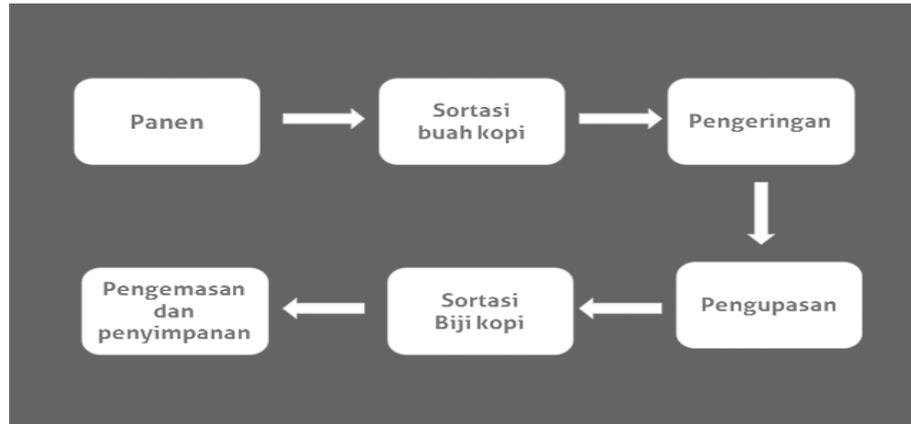
Biaya produksi proses basah lebih mahal dibanding proses kering. Proses basah sering dipakai untuk mengolah biji kopi arabika. Alasannya, karena kopi jenis ini dihargai cukup tinggi. Sehingga biaya pengolahan yang dikeluarkan masih sebanding dengan harga yang akan diterima. Berikut tahapan untuk mengolah biji kopi dengan proses basah.



Gambar 2. 8 Proses Pengolahan Basah
sumber : ottencoffe.com

B. Pengolahan biji proses kering

Proses kering lebih sering digunakan untuk mengolah biji kopi robusta. Pertimbangannya, karena biji kopi robusta tidak semahal arabika. Peralatan yang diperlukan untuk pengolahan proses kering lebih sederhana dan beban kerja lebih sedikit, sehingga bisa menghemat biaya produksi. Berikut tahapan untuk mengolah biji kopi dengan proses kering.



Gambar 2. 9 Proses Pengolahan Kering
sumber : ottencoffe.com

2.2.2 Jenis - jenis kopi

Ada beberapa jenis kopi yang telah dibudidayakan yaitu kopi arabika dan robusta.

1. Kopi Arabika

Kopi ini ditanam pada dataran tinggi sekitar 1350-1850 m dari permukaan laut, sedangkan di Indonesia kopi ini dapat tumbuh pada ketinggian 1000 – 1750 m dari permukaan laut. (Najiyati dan Danarti, 1997).

Kopi pada umumnya memiliki dua keping biji. Biji kopi arabika berbentuk agak memanjang, bidang cembungunya tidak terlalu tinggi, celah tengah dibagian datar tidak lurus memanjang kebawah tetapi berlekuk. Untuk biji yang sudah dikeringkan, celah tengah terlihat putih. (Pangabeian, 2012)

2. Kopi Robusta

Kopi ini dapat tumbuh pada ketinggian 1.700 m dari permukaan laut dan dapat juga tumbuh di ketinggian yang lebih rendah dibandingkan dengan lokasi perkebunan arabika. Jenis kopi ini berasal dari Afrika (Aak, 1980).

Kopi robusta juga disebut kopi *Canephora*. Kopi robusta memiliki biji yang agak bulat, lengkungan biji lebih tebal dibandingkan kopi arabika dan garis tengah dari atas kebawah hampir rata (Pangabeian, 2012).

3. Kopi Luwak

Kopi luwak adalah kopi yang diproduksi dari biji kopi yang telah dimakan dan melewati saluran pencernaan hewan luwak (musang) liar atau luwak yang dipelihara. Luwak memilih buah kopi yang betul-betul matang

sempurna sebagai makanannya. Untuk luwak yang memakan kopi ada dua macam yaitu luwak liar dan luwak yang dipelihara. Luwak liar memilih dan mencari makanannya sendiri kemudian membuang kotorannya di sekitar areal perkebunan kopi tersebut. Sedangkan luwak yang dipelihara, makanannya telah disediakan sehingga mudah untuk mendapatkan kotoran luwak tersebut. Dalam proses pencernaan, biji kopi yang dilindungi kulit keras tidak ikut tercerna dan akan keluar bersama kotoran luwak (Budiman, 2012).

4. Kopi Bubuk

Kopi bubuk adalah biji kopi yang sudah diproses dan digiling halus dalam bentuk butiran-butiran kecil sehingga mudah diseduh dengan air panas dan dikonsumsi. Proses untuk membuat kopi bubuk, dari buah kopi matang hingga menjadi kopi bubuk sampai dikemas (Najiyanti dan Danarti, 1997).

2.2.3 Penyimpanan kopi

Berdasarkan hasil dari riset dari berbagai sumber dan wawancara yang dilakukan, terdapat beberapa tips penyimpanan kopi agar tetap segar, diantaranya :

- **Jauhkan udara**

Setelah membuka paket kopi, jangan tinggalkan dalam paket, simpan dalam wadah kedap udara. Minimalkan ruang udara dalam wadah sebanyak mungkin.

- **Hindari kelembaban**

Kopi harus disimpan di tempat yang kering. Kelembaban yang berlebihan akan mempercepat proses kemunduran. Kopi yang telah terpapar terlalu banyak kelembaban bisa menimbulkan rasa dan aroma asam atau “off”. sehingga tidak disarankan untuk menyimpan kopi di lemari es atau kulkas. Kondensasi bisa terjadi saat pintu dibuka dan ditutup, penyimpanan di freezer hanya bisa satu kali penyimpanan saja. Maka setelah mengambil kopi dari freezer, jangan meletakkannya kembali.

- **Jauhkan kopi dari panas sampai diseduh**

Terlalu banyak panas juga akan mempercepat perincian rasa kopi. Jika menyimpan kopi di lemari dapur atau di meja dapur, pastikan tidak dekat kompor atau oven. Suhu terbaik untuk menyimpan biji hijau adalah suhu yang tidak terlalu panas dan tidak terlalu dingin, suhunya adalah sekitar 19°C – 27°C. Demikian juga, hindari lokasi cerah seperti rak di dekat jendela, waktu untuk menambahkan panas adalah saat menyeduh kopi, bukan sebelumnya.

- **Hindari dari Cahaya**

Simpan kopi ditempat yang sejuk dan gelap karena cahaya dapat berpengaruh pada kesegaran kopi , sehingga wadah kaca bukan pilihan penyimpanan kopi yang bagus kecuali jika menyimpan tabung-tabung itu di lemari pantry atau ditempat lain jauh dari cahaya. Opaque

containers adalah solusi untuk alat penyimpanan yang jauh lebih baik karena tidak dapat masuk cahaya sehingga dapat disimpan dimana saja.

Untuk penyimpanan *green bean* kopi ruangan harus kering karena Ruangan dengan kelembaban tinggi sangat tidak disarankan untuk tempat penyimpanan biji hijau karena akan mengganggu kualitasnya, jamur dan bakteri bisa saja menjangkit *green bean*. Suhu terbaik untuk menyimpan biji hijau adalah suhu yang tidak terlalu panas dan tidak terlalu dingin. Kira-kira suhunya adalah sekitar 19°C – 27°C. suhu ini akan menjaga kualitas biji hijau dengan maksimal sampai sesaat sebelum disangrai, selain itu jauhkan dari sinar matahari langsung karena berbahaya bagi kualitas kopi.

Penyimpanan ini mempengaruhi layout gudang atau tempat penyimpanan kopi, tata letak gudang berada di area yang tertutup dan jauh dari area umum agar tidak terganggu. Pada area kelas kopi disimpan pada wadah kedap udara berupa toples atau opaque container yang kemudian di letakkan di storage dan rak, untuk meminimalisir sinar matahari rak dan storage letaknya jauh dari jendela.

2.2.4 Jenis – jenis olahan minuman kopi

Minuman kopi yang ada saat ini sangatlah beragam jenisnya. Masing-masing jenis kopi yang ada memiliki proses penyajian dan pengolahan yang unik. Berikut ini adalah beberapa contoh minuman kopi yang umum dijumpai berdasarkan analisa dari berbagai sumber, riset dan wawancara :

- **Kopi hitam (black coffee):** merupakan hasil olahan ekstraksi langsung dari perebusan biji kopi yang disajikan tanpa penambahan perisa.
- **Espresso :** kopi yang dibuat dengan mengekstraksi biji kopi menggunakan uap panas pada tekanan tinggi menghasilkan rasa dan aroma kopi yang tajam tanpa harus membawa ampas kopi.
- **Latte(coffee latte):** kopi espresso yang ditambahkan susu dengan rasio antara susu dan kopi 3:1
- **Café au lait:** serupa dengan *caffè latte* tetapi menggunakan campuran kopi hitam dengan takaran kopi dan susu 1:1.
- **Caffè macchiato:** kopi espresso yang ditambahkan susu rebus dengan rasio antara kopi dan susu 4:1.
- **Cappuccino:** kopi espresso dengan penambahan susu, krim, dan serpihan cokelat dengan takaran yang seimbang.
- **Dry cappuccino:** merupakan cappuccino dengan sedikit krim dan tanpa susu.
- **Frappé:** merupakan espresso yang diolah dengan susu dan disajikan dingin.
- **Kopi Irlandia (irish coffee):** merupakan kopi yang dicampur dengan wiski
- **Melya:** sejenis kopi dengan penambahan bubuk cokelat dan madu
- **Kopi moka:** serupa dengan cappuccino dan latte, tetapi dengan penambahan sirup cokelat.

- **Oliang:** kopi khas Thailand yang dimasak dengan jagung, kacang kedelai, dan wijen.
- **Americano:** kopi yang berbahan dasar espresso, biasanya lebih encer dan di sajikan dalam gelas besar.
- **Doppio (Double shoot):** Kopi yang memiliki kandungan espresso dua kali lebih banyak dibandingkan kopi biasa dan mengandung kopi yang amat pekat, serta tergolong berat bagi mereka yang bukan peminum kopi.
- **Marocchino:** olahan kopi yang berbahan dasar espresso dengan paduan sedikit susu panas dan coklat bubuk
- **Granita di cafe con panna:** kopi espresso yang di bekukan, lalu di hancurkan menjadi serpihan-serpihan es dalam sebuah gelas, di sajikan dengan whipped cream di atasnya dan taburan coklat.
- **Freddo:** biasanya disebut juga dengan iced coffee adalah sebuah kopi yang di sajikan dengan es batu dan biasanya di tambahkan sedikit susu dan gula..

Kopi menjadi salah satu tradisi dalam masyarakat Indonesia, sehingga banyak cara ragam menikmati di Indonesia, diantaranya :

(Damayantho. 2017)

- **Kopi tubruk:** kopi asli Indonesia yang dibuat dengan memasak biji kopi bersamaan dengan gula.

- **Kopi talua** : Talua, dalam bahasa Minangkabau berarti telur, adalah racikan kopi berbalur buih yang lembut dengan cita rasa yang manis. Kopi ini menggunakan kuning telur sebagai salah satu racikannya.
- **Kopi takar** : Dalam bahasa Mandailing, takar berarti batok kelapa. Jadi kopi ini disajikan menggunakan gelas yang terbuat dari batok (tempurung) kelapa. Campuran kopi ini menggunakan gula aren, susu kental manis (opsional) dan sendok kayu manis, sedangkan jenis kopi yang digunakan biasanya menggunakan kopi Mandailing atau Sidikalang
- **Kopi joss** : Kopi ini khas Yogyakarta, adalah kopi tubruk yang diberi arang panas sehingga ketika arang masuk ke dalam kopi akan mengeluarkan suara “joosss”, itulah asal kata dari Kopi Joss. Arang akan mengendap di dasar gelas sehingga akan menghasilkan rasa kopi dan arang.
- **Kopi khop** : berasal dari Aceh, kopi Khop ini disajikan dengan letak gelas yang telungkup. Disediakan pula sedotan untuk menyeruput kopi langsung dari rembesan di piringnya.

Kopi memiliki banyak olahan mulai dari kopi original tanpa tambahan yaitu black coffee hingga kopi yang memiliki banyak campuran dengan variasi gambar di atasnya yaitu *latte art*. Selain itu juga terdapat banyak olahan kopi khas yang merupakan salah satu tradisi Indonesia. Banyaknya olahan kopi ini diimplementasikan dalam perancangan pelatihan barista ini sebagai

tema perancangan yaitu black *latte* yang menggambarkan keragaman kopi selain itu juga terinspirasi dari kopi joss dari Yogyakarta yang merupakan kopi tubruk diberi arang panas.

2.3 Definisi Cafe

Cafe atau *Coffee shop* (kedai kopi) adalah suatu tempat (kedai) yang menyajikan olahan kopi espresso dan kudapan kecil. Seiring perkembangan jaman *coffee shop* menyediakan makan kecil dan makanan berat. (KBBI, 1988)

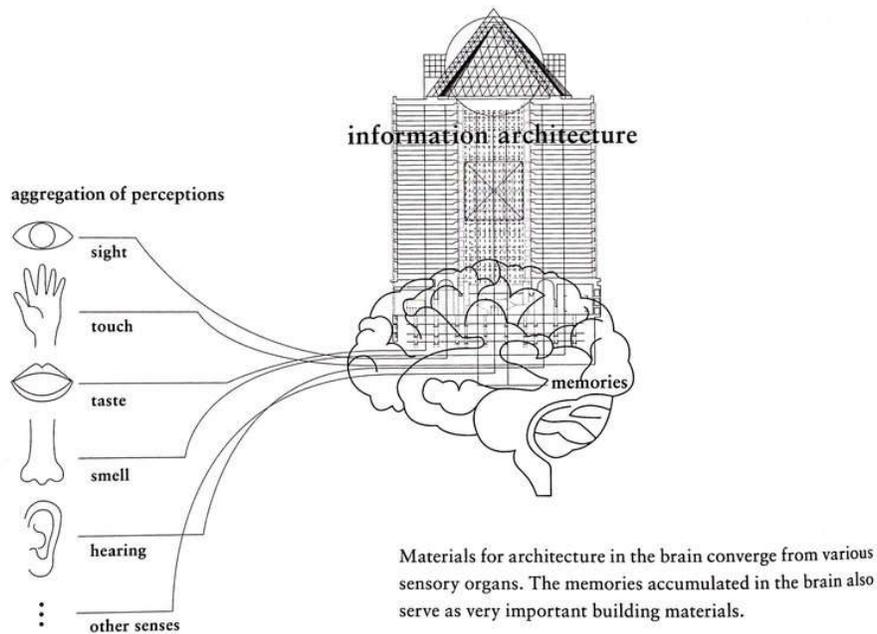
Secara terminologis, kata *café* berasal dari kata *coffee* yang berarti kopi dalam bahasa Perancis (Oldenburg, 1989: 126). Kata *café* kemudian disederhanakan ke dalam bahasa Indonesia menjadi kafe (Herlyana, 2012). Pengertian harafiahnya mengacu pada (minuman) kopi, yang kemudian dikenal sebagai tempat menikmati kopi dengan berbagai jenis minuman non-alkohol lainnya seperti soft drink berikut sajian makanan ringan lainnya.

2.4 Multisensori Desain

Multisensori terdiri dari dua kata yaitu multi dan sensori. Kata "*multi*" artinya banyak atau lebih dari satu atau dua, sedangkan "*sensori*" artinya panca indera. Maka gabungan kedua kata ini berarti lebih *dari satu panca indera*. (KBBI, 1999)

Setiap pengalaman manusia tersusun oleh sensasi – sensasi yang diterima oleh indera – indera yang dimilikinya, sensasi yang dilakukan bersamaan oleh mata, telinga, kulit, hidung, dan indera pengecap untuk membuat sebuah momen pengalaman. Setiap pengalaman dalam desain adalah multi-indera, baik kita inginkan atau tidak. (Lee, J. 2013)

Diperkenalkan istilah "*senseware*" untuk menunjukkan hal-hal yang sudah dikenal yang mengilhami persepsi indera kita. Designer menciptakan arsitektur informasi dalam benak penonton. Pesan ini ditangkap melalui berbagai saluran persepsi tentang penglihatan, sentuhan, rasa, penciuman, pendengaran, dan indra gabungan lainnya untuk menghasilkan apa yang kita anggap sebagai "gambar". (Hara, K. 2011)



Gambar 2. 10 multisensory perception
 sumber : Designing design (2011)

Mutisensori desain adalah proses perancangan atau desain yang dapat menstimulasi berbagai indera dan mengintegrasikan persepsi berbagai indera tersebut sehingga menciptakan pengalaman ruang yang lebih utuh, seperti pada gambar 2.10 multisensori desain memberikan pengalaman persepsi indera penglihatan, sentuhan, penciuman, rasa, pendengaran dan indera gabungan lainnya.

Desain multisensori diimpelentasikan sebagai konsep dari perancangan pelatihan barista dengan beberapa ruangan yang dapat menstimulasi indera-indera seperti visual interior yang menggambarkan karakter dari kopi yang kuat, diaplikasikan pada warna - warna dan bentukan pada element interior ruangan. Konsep café open bar dan area roasting yang

terbuka sehingga suara penggilingan dan aroma dari kopi yang di roast bisa tercium oleh pengunjung, terdapat galeri kopi sehingga pengunjung bisa menyentuh, merasakan dan mencium aroma dari kopi secara langsung sehingga dapat memberi pengalaman lebih bagi pengunjung dan peserta pelatihan.

2.5 Penggayaan Kontemporer

Pengertian dari Kontemporer sebenarnya adalah sesuatu karya yang hadir pada masa sekarang artinya selalu dapat diterima dari waktu ke waktu. Dalam interior, penekanan dalam ruangan pada umumnya dipusatkan pada beberapa bagian warna kunci, sementara warna yang lain berbaaur ke latar belakang. Lekukan lekukan design interior kontemporer lebih lembut dari kamar modern minimalis dan menciptakan rasa hangat dan mengundang. (Hana, 2018)

Gaya desain yang sangat berbeda dengan desain klasik ataupun victoria. Model furnitur kontemporer terlihat bersih dengan lekukan lembut. Dibalut dengan kayu atau logam dan dicampur dengan kaca menjadi satu kesatuan yang sempurna . Biasanya desain kayu furnitur lebih ringan dan hampir tidak ada aksen atau detail, contohnya pada gambar 2.11.



Gambar 2. 11 interior kontemporer
sumber : <https://interiordesign.id>

A. Warna

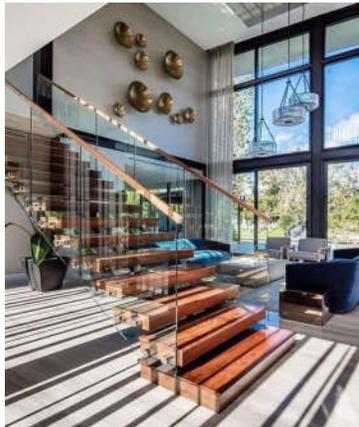
Skema warna kontemporer berbasis netral, dengan warna krem yang lembut, coklat, abu-abu, putih dan hitam berfungsi sebagai warna latar belakang. Kunci utama untuk desain interior kontemporer yang sempurna adalah aksen warna. Semangat dan hangat adalah perasaan yang mencoba untuk dibangkitkan ketika memilih aksen warna menggunakan warna bervariasi dari warna dinding, karpet, kain pelapis furnitur dan tirai. Memilih beberapa cara untuk membuat aksen menonjol dan menarik perhatian. Bahan kain biasanya polos dan tidak memiliki banyak pola. Warna solid umumnya merupakan pilihan terbaik dalam ruangan kontemporer. Jika ingin menambahkan beberapa visual dan tekstur bunga kemudian digabungkan dengan kain yang memiliki kedalaman warna tapi tidak terlalu menyolok, pertimbangkan wol, linen, atau sutra . (Hana, 2018)



Gambar 2. 12 pengaplikasian warna kontemporer
sumber : the spruce

B. Open plan

Gaya kontemporer tampil dengan ciri menyatukan semua ruangan dalam hunian. Tidak ada batas antara ruangan yang satu dengan yang lainnya adalah konsep open plan untuk gaya ini. Seperti pada gambar 2.13 sebuah denah terbuka menjadi karakteristik ikonik untuk gaya kontemporer ini.



Gambar 2. 13 kontemporer desain
sumber : *myhouseidea.com*

C. Pencahayaan

Pencahayaan berperan sangat penting dalam design interior bergaya kontemporer . Lampu-lampu memberikan lebih banyak kesempatan untuk menonjolkan media lain seperti logam atau kaca. Selain itu, lampu dapat digunakan untuk menyoroti titik fokus ruangan dan menarik perhatian di tempat yang akan dijadikan *focal point* . Orang yang terinspirasi oleh gaya dekorasi interior kontemporer cenderung trendi dan lebih modern dalam pendekatan mereka terhadap seni.

D. Bentuk

Unsur dominan yang ada dalam arsitektur adalah bentukan dengan garis lurus. Arsitektur kontemporer cenderung menjauhi kebiasaan ini dengan lebih sering fleksibel dan bebas. Dalam beberapa contoh, sebuah bangunan ada yang seluruhnya dirancang dengan garis lengkung. Dalam contoh lain, ada pula yang dirancang dengan menggabungkan garis melengkung dan garis lurus.



Gambar 2. 14 Skidmore, Owings & Merrill's Jin Mao Tower di Cina
Sumber: apps.chicagotribune.com

E. Teknologi

Salah satu fitur dari desain interior kontemporer yaitu pengaplikasian teknologi. Sesuai dengan konsep yang mengikuti tren dan jaman di mana pada masa kini teknologi telah berkembang dengan pesat .Penggunaan alat yang dapat mengendalikan semua peralatan seperti membuka pagar otomatis, menutup gordyn otomatis, pendingin otomatis, pencahayaan yang bisa disesuaikan, sistem keamanan, serta lain sebagainya.

F. Material

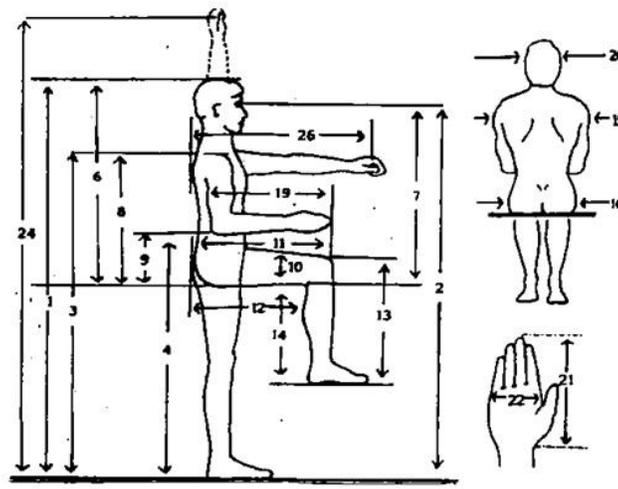
Ciri desain kontemporer adalah penggunaan material baru pada interior dan eksterior. Bahan-bahan lain seperti kaca, kayu, batu bata, dan logam lebih disukai. Tanaman juga sering digunakan dalam arsitektur kontemporer, terutama pada atap atau pada dinding, contohnya pada gamabt dibawah.



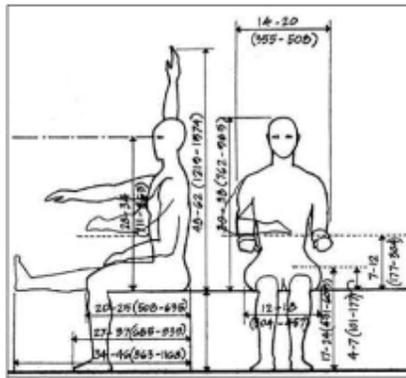
Gambar 2. 15 The Acropolis Museum di Atena
Sumber: architizer.com

2.6 Studi Antropometri

Antropometri berasal dari bahasa Yunani yaitu *anthropos* yang berarti manusia dan *metron* yang berarti pengukuran (Bridger, 1995). Menurut (Grandjean, 1980) data antropometri digunakan untuk menentukan dimensi dari tempat kerja, peralatan, *furnitur* dan pakaian, sehingga dapat memenuhi kebutuhan manusia dan untuk meyakinkan bahwa ketidaksesuaian antara dimensi peralatan atau produk dengan dimensi pengguna dapat dihindarkan.



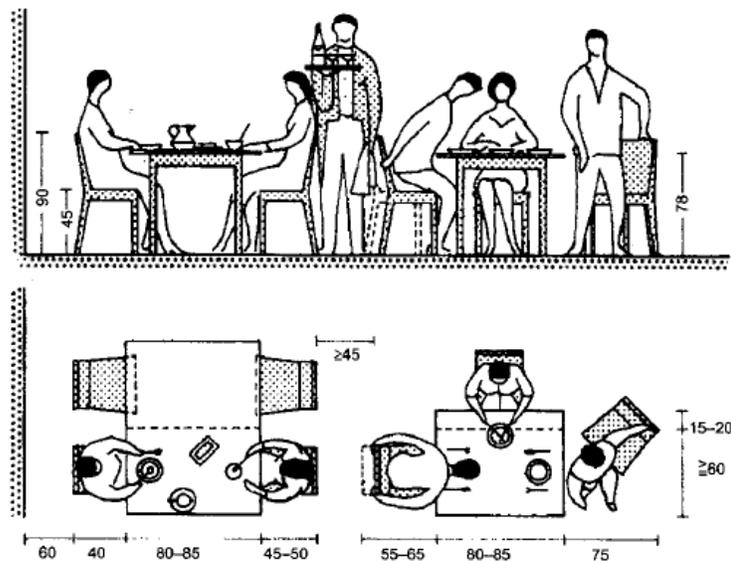
Gambar 2. 16 Antropometri pada tubuh manusia
sumber : Buku Dimensi & Ruang Interior



Gambar 2. 17 dimensi tubuh manusia saat duduk
sumber : Buku Dimensi & Ruang Interior

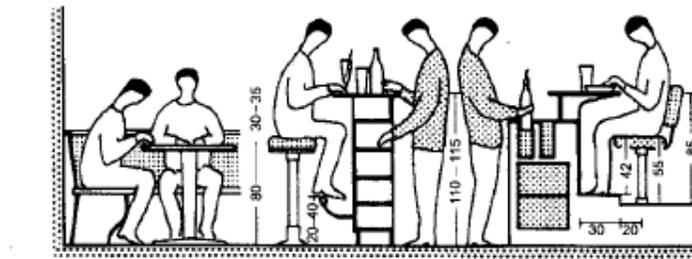
2.6.1 Antropometri Interior Café dan Meja bar Barsita

Antropometri pada café adalah untuk menentukan ergonomis perabot termasuk didalamnya meja dan kursi, juga jarak antar meja dan space untuk pelayan

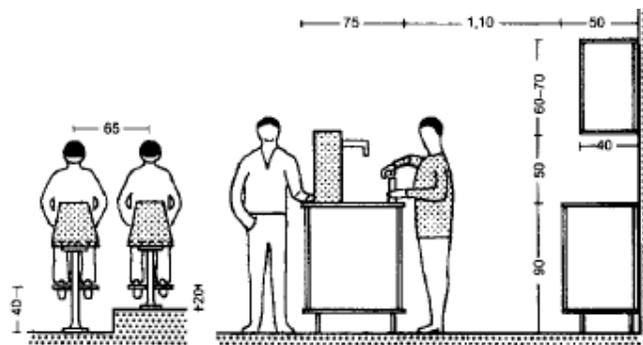


Gambar 2. 18 Area yang dibutuhkan bagi operasional pada area
Sumber : Neufert (2002, p. 119)

Ukuran kursi untuk pengunjung 45 cm dan tinggi sandaran 90 cm, dengan tinggi meja 78 cm, dibutuhkan space 60 cm dibelakang kursi pengunjung untuk area operasional *cafe*.

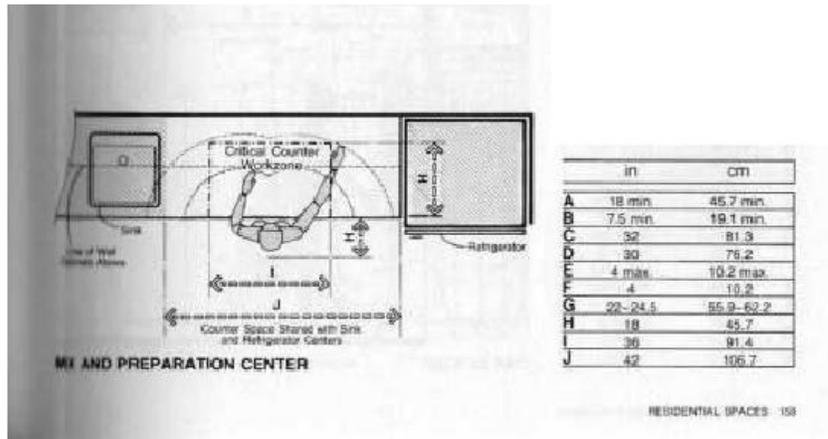


Gambar 2. 19 Area yang dibutuhkan bagi operasional pada area
Sumber : Neufert (2002, p. 119)

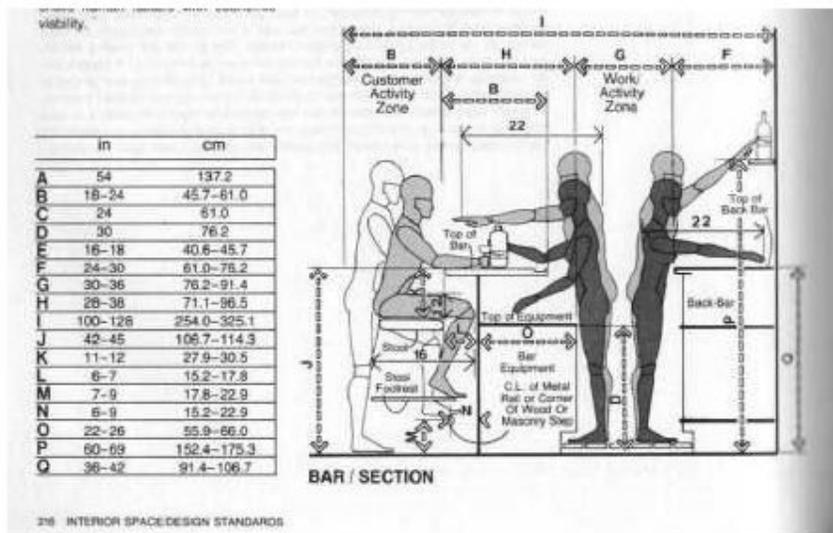


Gambar 2. 20 Area yang dibutuhkan bagi operasional pada area
Sumber : Neufert (2002, p. 119)

Area yang dibutuhkan pelayan bar atau barista antara meja bar dan meja dapur yaitu minimal 110 cm, dengan lebar meja 75 cm, tinggi cabinet untuk area bar 140 – 210 cm. .

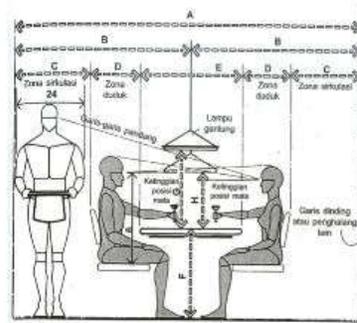


Gambar 2. 21 ergonomi meja bar
sumber : Buku Dimensi & Ruang Interior

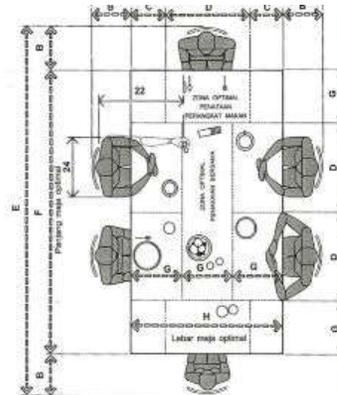


Gambar 2. 22 ergonomi kursi bar
sumber : Buku Dimensi & Ruang Interior

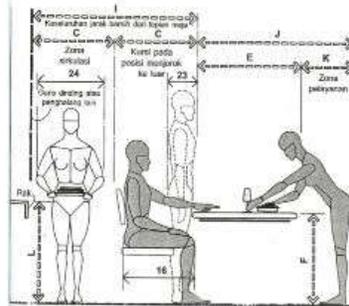
Jarak minimal area pelayan pada meja bar adalah 96,5 cm lebar meja bar 45,7 sampai 61 cm, area duduknya 40,6 sampai 45,7 cm. tinggi meja 106,7 hingga 114,3 cm sesuai dengan tinggi kursi bar dengan tinggi 76.2cm.



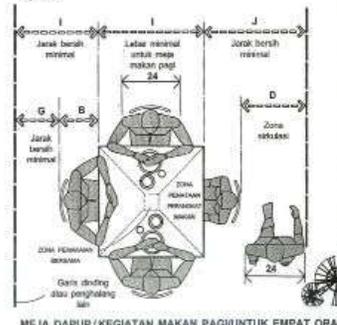
LEBAR MINIMAL SUATU AREA MAKAN



MEJA PERSEGI/PANJANG DAN LEBAR OPTIMAL UNTUK ENAM ORANG



JARAK BERSIH MINIMAL DI BELAKANG KURSI YANG DITARIK MENJAUH



MEJA DAPUR/KEGIATAN MAKAN PADIUNTUK EMPAT ORANG

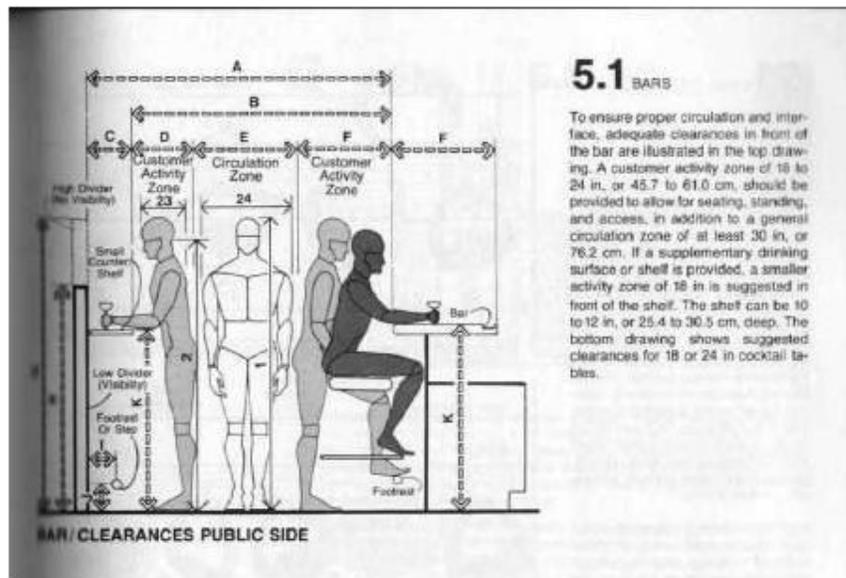
	in	cm
A	132-162	335,3-411,5
B	66-81	167,5-205,7
C	30-35	76,2-91,4
D	18-24	45,7-61,0
E	35-42	91,4-106,7
F	29-30	73,7-76,2
G	27	68,6
H	19	48,3
I	80-72	192,8-182,9
J	54-60	137,2-152,4
K	18	45,7
L	29-36	73,7-91,4

	in	cm
A	95-102	243,8-259,1
B	18-24	45,7-61,0
C	12	30,5
D	30	76,2
E	132-144	335,3-365,8
F	86	218,8
G	18	45,7
H	54	137,2
I	35-42	91,4-106,7
J	48 min.	121,9 min.
K	18 min.	45,7 min.

Gambar 2. 23 ergonomi kursi dan meja cafe sumber : Buku Dimensi & Ruang Interior

Jarak minimal area pelayan pada meja adalah 91,4 cm lebar meja minimum 45,7 cm dan maksimal 61 cm, area duduknya adalah 30,5 hingga 45,7 cm. tinggi meja 106,7 cm sesuai dengan kursi dengan tinggi 76,2 sampai 78,7 cm.

2.6.2 Antropometri Kelas Barsita

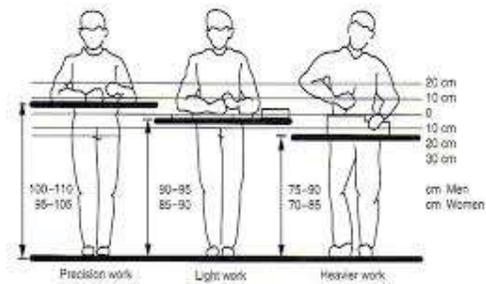


Gambar 2. 24 ergonomi meja bar
sumber : Buku Dimensi & Ruang Interior

Kegiatan di kelas barista hampir sama dengan kegiatan di meja bar café, oleh karena itu dibutuhkan meja bar untuk kegiatan praktik membuat kopi, area untuk mencicipi kopi dan berdiskusi, dan meja untuk presentasi.

Sebagian besar kegiatan belajar praktik barista dilakukan berdiri sehingga diperlukan meja dengan tinggi yang sesuai untuk posisi kerja berdiri yaitu dengan tinggi meja 75 – 90 cm untuk meja brew dan espresso. Sedangkan untuk meja cupping tinggi meja 100 – 110 cm atau sesuai dengan rekomendasi dari SCA yaitu 100 – 116,8 cm dengan ukuran meja 150 x 60 cm .

**Tinggi Permukaan yang Direkomendasikan
untuk Posisi Kerja Berdiri**



Gambar 2. 25 ergonomi meja kerja
sumber : Ergonomi dalam lingkungan kerja

Area kerja (working Space) peserta pelatihan sesuai rekomendasi dari SCA adalah :

- 100 x 150 cm per orang di belakang meja espresso mashine, tidak termasuk meja espresso machine
- 100 X 200 cm per 2 orang untuk meja brewing

Cupping room / Practical Classroom rekomendasi SCA adalah :

- Ukuran kelas tidak boleh lebih kecil dari 10 m²
- Ukuran meja harus 150 x 60 cm dengan tinggi 100 – 116,8 cm
- Terdapat minimal 50 cm untuk area berjalan

2.7 Studi Banding dan Analisa Survey

Tempat yang menjadi perbandingan adalah 5758 Coffe Lab yang terletak di Bandung. Tempat ini dipilih karena memiliki kesamaan fasilitas yaitu café dan sekolah barista, 5758 coffe lab menyediakan berbagai jenis kopi dengan rasa yang masih asli, di sini bisa belajar tentang kopi dengan mengikuti kelas-kelas yang disediakan.

Berdiri sejak Juni 2016 lalu, *Coffee* Lab telah mendapat izin sebagai kampus kopi ke dua di Indonesia dari Specialty *Coffee* Association of America (SCAA) pada 8 september lalu. Berawal dari kepedulian akan nasib para petani kopi di Indonesia dan ingin mengadakan pendidikan dasar hingga lanjutan sesuai standarisasi dunia tentang kopi, Adi W. Taroepratjeka sebagai Direktur dan kawan-kawan sepakat membuka sekolah juga tempat sharing bagi para petani kopi. Terdapat berbagai kategori kelas mulai dari kelas basic manual brewing, kelas espresso 101, Basic Cupping Class, hingga sertifikasi Q grader.



Gambar 2. 26 Kelas Basic 5758 Coffe Lab

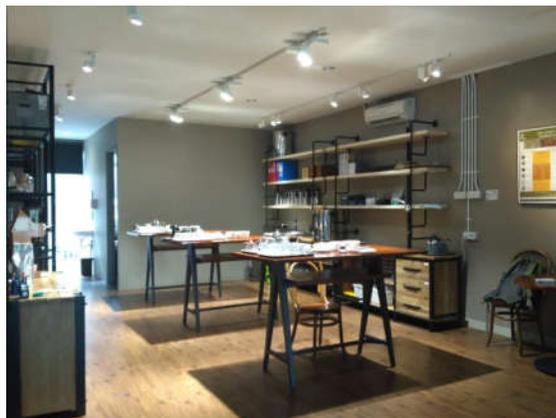
sumber : Dokumentasi Pribadi



Gambar 2. 27 Kelas Roasting
sumber : Dokumentasi Pribadi



Gambar 2. 28 Kelas Espresso
sumber : Dokumentasi Pribadi



Gambar 2. 29 Kelas Cupping
sumber : Dokumentasi Pribadi

Tabel 2.1 tabel studi banding

5758 Coffee Lab

ASPEK	DATA STUDI BANDING	POTENSI	KENDALA
LOKASI	Jl. Pinus Raya Barat Komplek, Jl. Pd. Hijau Indah, Gegerkalong, Sukasari, Bandung City, West Java 40153	Lokasi berada di area yang tenang dan sejuk, cocok untuk minum coffee	Akses lokasi yang jauh dari pusat kota
FUNGSI BANGUNAN	Coffe shop dan Sekolah Barista  Gambar 2. 30 5758 coffe sumber : Dokumentasi Pribadi	Fungsi bangunan sesuai dengan perancangan pelatihan barista	Luas area kelas yang kurang besar sehingga hanya dapat menerima beberapa peserta
KONDISI GEOGRAFIS	Terletak di area dataran yang tinggi	Suhu udara yang sejuk dan lingkungan yang hijau	Kondisi tanah yang tidak rata dan jauh dari pusat kota
ARAH MATA ANGIN	Fasad bangunan mengarah ke barat	Tidak terkena sinar matahari langsung sehingga lebih sejuk	
AKSES KE GEDUNG	Terdapat 1 akses untuk masuk ke gedung		Akses hanya 1 sehingga bisa menghambat ketika

			banyak orang yang lewat
VEGETASI	Terdapat bukaan jendela yang besar , dan area sekitar bangunan yang hijau	Lingkungan yang hijau membuat suasana menjadi nyaman dan sejuk	
FASILITAS LUAR BANGUNAN	Terdapat area parkir di luar bangunan	Area parkir dapat digunakan sebagai loading dock	

Tabel 2.2 Analisa Tapak Bangunan

Cascade Bandung

No	ASPEK	Dokumentasi Studi Banding Fasilitas Sejenis	Potensi	Kendala
1	Kondisi Bangunan	 <p data-bbox="561 1066 870 1125">Gambar 2. 31 cascade sumber : google.com/iamge</p>  <p data-bbox="548 1638 886 1717">Gambar 2. 32 cascade fasade sumber : Dokumentasi Pribadi</p>	<p data-bbox="1062 709 1341 1226">Bentuk bangunan persegi memudahkan dalam penyusunan <i>layout</i> ruang. Dimana setiap sudut ruangan dapat dimanfaatkan dengan baik</p> <p data-bbox="1081 1260 1325 1705">Bentuk fasade minimalis dengan terdapat tanaman dan kolam di area depan sehingga menarik bagi pengunjung</p>	.

2	Interior	<p>Lantai GF</p>  <p>Gambar 2. 33 ground floor sumber : Dokumentasi Pribadi</p> <p>sebagian besar menggunakan lantai keramik, dan menggunakan ceiling gypsum dengan pencahayaan buatan <i>warm light</i>, penghawaan menggunakan ac, sirkulasi yang luas dan terdapat escalator dan lift. Banyak kolom dan dinding semi permanen.</p>	<p>Memiliki ruang yang banyak dan luas sesuai dengan kebutuhan</p> <p>Lantai keramik dan lampu <i>warm light</i> dapat dimanfaatkan kembali dan sesuai dengan konsep, cahaya <i>warm light</i></p>	<p>Banyaknya kolom sehingga menyulitkan untuk membuat gubahan</p>
		<p>lantai 1</p>  <p>Gambar 2. 34 Lt 1 sumber : Dokumentasi Pribadi</p>	<p>Lantai keramik dan lampu <i>warm light</i> dapat dimanfaatkan kembali dan sesuai dengan</p>	<p>Lampu untuk pencahayaan buatan kurang terang untuk proses belajar</p>

	<p>sebagian besar lantai 1 dan 2 menggunakan lantai keramik, dan menggunakan ceiling gypsum dengan pencahayaan buatan <i>warm light</i>, Banyak kolom dan dinding semi permanen</p> <p>Lantai 2</p>  <p>Gambar 2. 35 Lt 2 sumber : Dokumentasi Pribadi</p> <p>Terdapat area terbuka dilantai 3 sehingga dapat menggunakan pencahayaan dan penghawaan alami</p>	<p>konsep, cahaya <i>warm light</i></p> <p>Area terbuka yang dapat digunakan untuk café dengan pencahayaan dan penghawaan yang alami sangat cocok untuk bersantai dan minum kopi</p>	<p>Adanya area terbuka membuat perawatan menjadi lebih sulit selain itu resiko panas dan hujan yang membuat area tersebut tidak dapat digunakan</p>
--	--	--	---