BAB I

PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang Masalah

Pada hakikatnya manusia merupakan makluk yang menyukai keindahan. Keindahan merupakan unsur suatu perasaan pada diri manusia yang bersifat apresiatif dimana sensasi yang ditimbulkan dapat membangkitkan kekaguman dan penghargaan terhadap suatu objek. Melalui panca indera manusia dapat menikmati keindahan.

Salah satu cara untuk menikmati keindahan adalah melalui karya seni. Ada berbagai macam jenis seni yang dapat dinikmati, salah satunya adalah seni rupa, seni rupa merupakan karya seni yang dinikmati dari segi visual. Seni rupa dapat diaplikasikan pada berbagai media tidak terkecuali pada makanan hingga minuman. Latte art merupakan salah satu jenis seni yang menggunakan minuman sebagai media aplikasinya.

Latte art adalah seni dalam menghias tampilan minuman menggunakan susu. Latte dalam bahasa Itali berarti susu, latte art sendiri termasuk kedalam seni kuliner. Latte art mulai dikenal di Amerika pada akhir tahun 1980 dimana pada saat itu kopi sedang sangat diminati. Di Amerika, Latte art dipopulerkan oleh David Schomer seorang barista yang juga pemilik café espresso ”Vivace”. Barista dalam bahasa Italia mempunyai arti orang yang bekerja dibelakang meja. David Schomer merupakan pengembang *micro-bubble*, *micro-bubble* digunakan untuk membuat latte art pada minuman. David Schomer disebut juga sebagai bapak latte art dunia karena David Schomer mampu memperkenalkan latte art pada dunia. Di Indonesia latte art mulai masuk pada tahun 2009 akan tetapi pada saat itu latte art belum begitu populer dikalangan barista Indonesia hal ini terlihat dari masih sedikit gerai kopi yang menggunakan latte art sebagai hiasan dalam menu kopi mereka, dan mulai populer dikalangan barista Indonesia pada tahun 2010 hingga sekarang.

Pada gerai-gerai kopi umumnya latte art disajikan oleh seorang barista pada menu minuman yang diisajikan panas berbahan dasar kopi seperti espresso yang menggunakan susu yang telah di-*steam* sehingga menghasilkan *micro-bubble* sebagai bahan campurannya beberapa menu yang biasanya dapat diaplikasikan latte art yaitu coffee latte, moccachino dan cappuccino, akan tetapi latte art tidak hanya dapat diaplikasikan pada minuman yang menggunakan bahan dasar kopi saja, minuman yang disajikan panas dan menggunakan bahan dasar cokelat bubuk dan teh hijau bubuk dapat juga dijadikan media aplikasi latte art namun tentu saja tampilan yang dihasilkan akan berbeda, selain itu juga tingkat kerumitan pada setiap menu berbeda-beda, hal ini dikarenakan jumlah campuran susu dan ketebalan *micro-bubble* yang digunakan pada setiap menu berbeda-beda tentu saja hal ini akan mempengaruhi proses pembetukan pola gambar.

Fungsi latte art sendiri selain menambah keindahan pada minuman itu sendiri latte art juga menambah nilai lebih untuk seorang barista dan kemampuan seorang barista dalam menyajikan menu minuman yang mengaplikasikan latte art menjadi salah satu persyaratan wajib yang harus dimiliki bagi beberapa kedai kopi di Indonesia.

Pembuatan pola gambar pada latte art pun bermacam-macam mulai dari pola yang berulang ulang seperti *rosetta* dan hati hingga pola yang memiliki tingkat kesulitan tinggi seperti lukisan wajah. Dalam membuat latte art hal yang harus diperhatikan bukan hanya keindahan pola pola gambar saja, akan tetapi rasa yang dihasilkan juga harus tetap diperhatikan. Latte art bukan hanya sekedar memberikan keindahan dalam secangkir minuman tetapi juga untuk mendapatkan secangkir minuman dengan rasa yang tetap terjaga. Karena dalam membuat latte art ini dibutuhkan pengalaman dan juga keahlian sehingga biasanya pembuatan latte art ini dikerjakan oleh barista yang sudah profesional.

Dalam tahapan menjadi barista profesional, seorang barista harus mampu mengaplikasikan latte art pada minuman yang disajikannya, dibutuhkan proses belajar dan latihan untuk dapat menguasai latte art, namun pada saat ini di Indonesia media informasi pembelajaran latte art masih sangat terbatas. Selama ini para barista yang ingin belajar mengenai latte art dapat belajar secara langsung

melalui seminar ataupun pelatihan secara langsung kepada barista yang sudah profesional akan tetapi waktu yang digunakan untuk pelatihan secara langsung ini sangat terbatas selain itu juga biaya yang dikeluarkan untuk mengikuti seminar ataupun pelatihan mengenai latte art ini sangat tinggi. Media belajar lain yang dapat diakses dengan mudah oleh barista adalah melalui media internet, yaitu melalui situs blog ataupun youtube, akan tetapi kekurangan dari media ini adalah beberapa sumbernya belum jelas sehingga informasi yang didapatkan tidak maksimal dan banyak hal yang belum tersampaikan dengan jelas dalam mempelajari latte art.

Karena media informasi untuk mempelajari latte art yang masih sangat terbatas di Indonesia maka dibutuhkan media informasi lain untuk pembelajaran latte art yang dapat dengan mudah diakses namun memiliki sumber informasi yang terpercaya serta lengkap, agar para barista yang ingin belajar mengenai latte art dapat mempelajari latte art dengan mudah dan maksimal.

I.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, maka dibuat identifikasi masalah sebagai berikut:

- Masih banyak masyarakat yang belum mengetahui bahwa dalam pembuatan latte art, banyak faktor penting yang berperan dalam menentukan keberhasilan terciptanya secangkir minuman yang berhiaskan latte art juga belum menguasai teknik dari pembuatan latte art.
- Masih banyak juga masyarakat yang belum memahami bahwa dalam mengaplikasikan latte art bukan hanya sekedar membuat secangkir minuman menjadi indah saja akan tetapi rasa yang dihasilkan juga harus tetap terjaga.
- Saat ini di Indonesia masih sangat minim media informasi untuk mempelajari latte art yang sumber informasinya terpercaya dan dapat

diaskes juga digunakan dengan mudah oleh para barista yang ingin belajar mengenai latte art.

I.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan pemaparan indentifikasi masalah diatas, maka dapat ditarik rumusan masalah sebagai berikut:

- Bagaimana cara menyampaikan informasi kepada barista mengenai latte art yang ideal untuk disajikan?
- Media informasi seperti apa yang tepat digunakan sebagai panduan untuk mempelajari latte art oleh seorang barista?

I.4 Batasan Masalah

Permasalahan dibatasi hanya mengenai latte art seperti pengertian latte art, sejarah latte art, perkembangan latte art di Indonesia, peralatan yang digunakan dalam latte art, peraturan dalam latte art, juga teknik yang digunakan dalam membuat latte art serta media informasi untuk mempelajari latte art yang dapat digunakan oleh barista di Indonesia.

I.5 Tujuan Perancangan

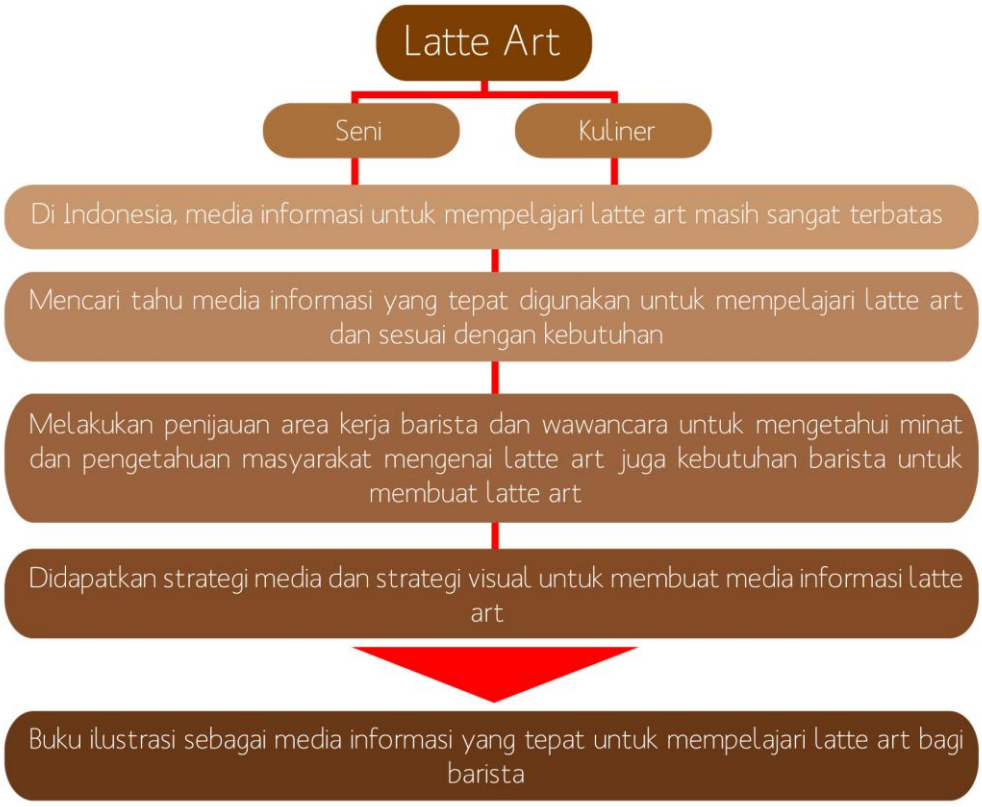
Adapun tujuan dari perancangan media informasi yang dapat digunakan oleh barista sebagai media pembelajaran latte art yaitu sebagai berikut:

- Untuk barista dan masyarakat umum diharapkan dengan adanya media informasi untuk mempelajari latte art yang dapat digunakan oleh para barista baru khususnya dan masyarakat umum, maka media baru yang dapat digunakan sebagai media pembelajaran latte art ini dapat mempermudah dalam proses mempelajari latte art serta dapat memahami makna, tujuan dan cara mengaplikasikan latte art secara baik dan benar.

- Untuk dunia pendidikan dan penelitian diharapkan dengan adanya media informasi yang dapat digunakan oleh barista sebagai media pembelajaran latte art ini dapat menambah khasanah keilmuan dalam dunia pendidikan tentang latte art.

I.6 Konsep Pemikiran

Berikut ini merupakan alur dari konsep pemikiran dalam perancangan buku panduan latte art



Gambar I.1 Konsep pemikiran

Sumber: Dokumen pribadi (21 April 2013)