BAB II

MEDIA INFORMASI LATTE ART

II.1 Latte Art

II.1.1 Pengertian Latte Art

Kata *latte* dalam bahasa Italia berarti susu dan *art* dalam bahasa Inggris berarti seni, dan ungkapan latte art bukan berarti "seni diatas caffe latte" akan tetapi kombinasi kata yang berarti secara harfiah adalah "seni susu", itu artinya latte art bisa dalam banyak bentuk. (Jason Haeger, 2009: para 1)

Latte art sering kali diartikan sebagai seni dalam menghias tampilan minuman berbasis espresso menggunakan susu, karena latte art umumnya tersaji di gerai-gerai kopi pada menu minuman seperti *hot* caffe latte, *hot* cappuccino, *hot* moccacino, dan menu minuman berbasis espresso dan susu lainnya, namun tidak jarang latte art pun dapat tersaji pada minuman lain seperti *hot* chocolate ataupun *hot* green tea latte (Roni M, 2013).

Meskipun latte art merupakan aspek estetika dalam penyajian kopi yang akan memberikan nilai tambah pada secangkir minuman, akan tetapi latte art bukan hanya berfungsi sebagai hiasan saja, tapi juga 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 (Ignatius B K, 2010: h.145).



Gambar II.1 Contoh pola gambar latte art pada *coffee latte*
Sumber: Dokumen pribadi (25 Maret 2013)

II.1.2 Sejarah Singkat Latte Art

Tidak ada sumber jelas yang membahas mengenai dimana awal mulanya latte art tercipta namun dalam sebuah artikel dalam majalah "COFFETALK" menyebutkan bahwa Latte art mulai dikenal di Amerika pada akhir tahun 1988 dimana pada saat itu kopi sedang sangat diminati. Latte art dipopulerkan oleh David Schomer seorang barista yang juga pemilik gerai kopi espresso "Vivace", Awalnya David Schomer memperkenalkan latte art dengan tujuan untuk mempromosikan kopi espresso sebagai seni kuliner (David S, 1994: h.13).

David Schomer merupakan pengembang *microfoam, microfoam* merupakan bahan dasar yang digunakan untuk membuat pola gambar latte art pada minuman. Pada tahun 1989 pola hati mulai dipopulerkan oleh David Schomer dan pola hati ini dijadikan sebagai merek dagang milik café Vivace, dan pada tahun 1992 David Schomer kembali memperkenalkan pola gambar *rosetta*.

Awal mula keinginan David Schomer untuk mempelajari pola gambar latte art *rosetta* muncul adalah ketika David Schomer untuk pertama kalinya melihat sebuah foto pola gambar latte art yang berbentuk *rosetta* dari salah satu gerai kopi di Italia yang bernama gerai kopi Maleki, setelah melihat foto tersebut David Schomer terobsesi untuk dapat membuat pola gambar latte art *rosetta*, David Schomer mempelajari pola gambar *rosetta* hingga enam bulan dan menyempurnakan teknik latte art untuk pola gambar *rosetta* pada musim salju akhir tahun 1992 (David S, 1994: h.13).

Pada tahun 1994 David Schomer mengunggah video pertamanya di internet tentang latte art dengan judul "Caffe Latte Art" dan saat itulah latte art mulai dikenal oleh dunia (David S, 1994: h.55). Karena David Schomer mampu memperkenalkan latte art pada dunia maka David Schomer disebut sebagai bapak latte art dunia.



Gambar II.2 David Schomer
Sumber: http://www.starchefs.com/gallery3/albums/album-433/cache/Seattle_Vivace_David_Schomer_HS_2008-3.jpg_693_475_0_80_1_50_50.jpg (5 April 2013)

II.1.3 Latte Art di Indonesia

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 seiring dengan maraknya gerai kopi di Indonesia hingga sekarang, hal ini terlihat dari banyaknya gerai kopi di Indonesia yang menambahkan latte art pada menu minumannya, bahkan saat ini menguasai latte art telah menjadi salah satu 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 gerai kopi di Indonesia (Roni M, 2013).

II.1.4 Barista

Barista berasal dari bahasa Italia yang berarti orang yang bekerja dibelakang meja untuk membuat kopi, namun barista dapat diartikan kedalam

bahasa Indonesia menjadi peracik kopi atau “barista adalah orang yang mahir meracik kopi dan mengetahui ilmu perkopian” (Edi P, 2012: h.vi).

Edi (2012) mengatakan “Seorang barista wajib mempunyai semua pengetahuan yang berhubungan dengan kopi, mulai dari jenis kopi, mutu kopi, karakter kopi hingga bagaimana menyajikan secangkir kopi yang nikmat. Selain seni meracik kopi, seorang barista juga dituntut untuk memiliki pengetahuan tentang minuman lain sebagai bahan campuran dalam menyajikan menu-menu berbahan dasar kopi seperti susu segar, sirup, coklat, penambah rasa dan lain sebagainya”. (h.vii)

Dalam dunia pendidikan barista, tingkatan pendidikan seorang barista ada dua yaitu barista pemula dan barista profesional, pendidikan barista pemula sebatas pada pengajaran dalam membuat secangkir espresso yang sempurna, sedangkan kreasi dalam membuat latte art (aspek estetika dalam penyajian kopi) dan keahlian dalam *testing* kopi (*cupping test*) masuk pada pengajaran untuk barista profesional. (Ignatius B K, 2010: h.145).



Gambar II.3 Barista
Sumber: http://www.surfersvillage.com/img/news/5.Barista.jpg (19 April 2013)

II.1.5 Peralatan Latte Art

Dalam membuat latte art alat yang harus dimiliki oleh seorang barista adalah *steam pitcher* dan *thermometer*, *steam pitcher* merupakan alat terpenting

dalam pembuatan latte art, karena *steam pitcher* selain digunakan sebagai wadah untuk menampung susu pada saat proses *frothing, steam pitcher* juga digunakan sebagai alat untuk melakukan salah satu teknik latte art yaitu teknik *free pouring.* Sedangkan *thermometer* digunakan untuk mengetahui suhu yang tepat pada saat proses *frothing,* karena suhu ini merupakan indikator penting yang menentukan keberhasilan dalam membuat *microfoam,* namun *thermometer* sudah tidak terlalu dibutuhkan jika seorang barista sudah pandai dengan mengetahui suhu yang tepat dari panas yang dihantarkan oleh *steam pitcher* (Edi P, 2012: h.61).

Berikut ini penjelasan secara rinci mengenai *steam pitcher* dan *thermometer* yang merupakan peralatan yang harus dimiliki oleh seorang barista untuk belajar mengaplikasikan latte art.

1. *Steam Pitcher*

Steam pitcher adalah salah satu peralatan yang paling penting dalam pembuatan latte art. *Steam pitcher* berbentuk seperti gelas yang memiliki mulut. Steam pitcher digunakan sebagai wadah untuk mengolah susu cair segar menjadi *microfoam* proses ini disebut juga sebagai *frothing.* Bahan dasar *steam pitcher* umumnya terbuat dari besi stainless, kelebihan dari bahan besi stainless adalah besi stainless merupakan konduktor panas yang baik sehingga panas yang dihasilkan akan merata, selain itu juga barista dapat mengunakan panas yang terasa pada *steam pitcher* untuk menentukan ketepatan panas suhu yang dibutuhkan.

Steam pitcher terdiri dari berbagai macam ukuran dan bentuk, ada bentuk *steam pitcher* yang berdinding datar dan ada juga bentuk *steam pitcher* yang berdinding cembung, namun bentuk *steam pitcher* yang terbaik adalah bentuk *steam pitcher* yang berdinding datar karena dengan menggunakan *steam pitcher* yang berdinding datar ini akan mempermudah untuk mengamati putaran susu pada saat melakukan proses *frothing.* Dan ukuran *steam pitcher* yang umumnya digunakan adalah *steam pitcher* dengan ukuran 20 oz, ukuran ini cukup untuk membuat secangkir caffe latte.

Selain berfungsi sebagai wadah untuk membuat susu *microfoam*, *steam pitcher* juga berfungsi sebagai alat untuk melakukan salah satu teknik latte art yaitu teknik *free pouring,* teknik *free pouring* adalah teknik menuangkan susu yang telah di-*frothing* kedalam cangkir yang berisi minuman dasar seperti espresso yang kemudian akan dibentuk menjadi sebuah pola gambar.

Karena peranan *steam pitcher* sangat penting dalam pembuatan pola gambar latte art sehingga *Steam pitcher* sering juga disebut sebagai simbol seorang latte artist (Roni M. 2013)



Gambar II.4 Macam-macam ukuran *steam pitcher* berdinding datar
Sumber:http://cdn2.bigcommerce.com/server1100/555dc/products/351/images/461/UP-PITCHERS__90018.1331652312.1280.1280.jpg (11 April 2013)



Gambar II.5 *Steam pitcher* berdinding cembung
Sumber: http://www.espressotec.com/media/catalog/product/cache/1/image/9df78eab33525d08d6e5fb8d27136e95/r/d/rd3040_frother_10ozM_1.jpg
(11 April 2013)

2. *Thermometer*

Thermometer adalah alat yang digunakan untuk mengetahui suhu. *Thermometer* dipakai untuk mengetahui suhu yang digunakan untuk melakukan proses *frothing* susu agar tidak terlalu panas, *thermometer* yang digunakan oleh seorang barista adalah *thermometer* yang memiliki kait yang dapat dikaitkan pada *steam pitcher, thermometer* akan sangat membantu bagi barista yang baru belajar mengenai *frothing* susu.



Gambar II.6 *Thermometer*
Sumber: http://images.pumphreys-coffee.co.uk/36728c6c-45db-4564-97db-eae87a30140a.jpg (11 April 2013)

Selain *steam pitcher* dan *thermometer*, alat lain yang dibutuhkan untuk membuat latte art yaitu alat yang digunakan untuk melakukan *frothing* susu dan alat untuk membuat latte art dengan teknik *etching.* Roni M (2013) mengatakan ada dua macam peralatan yang digunakan dalam melakukan *frothing* susu dan alat untuk membuat latte art dengan teknik *etching*, yaitu peralatan komersil dan peralatan alternatif, peralatan komersil adalah peralatan yang umumnya digunakan untuk membuat latte art pada gerai kopi, macam-macam peralatan komersil yang digunakan untuk membuat latte art tersebut adalah:

1. *Nozzle Steamer*

Nozzle steamer adalah *steamer* yang umumnya sudah terdapat pada mesin espresso, *nozzle steamer* merupakan alat yang digunakan oleh gerai kopi untuk melakukan *frothing* susu hingga menjadi *microfoam.*

Banyaknya unit grup dan daya listrik yang butuhkan oleh *nozzle steamer* umumnya berbeda-beda karena tergantung dari jenis mesin espresso itu sendiri.

Semburan uap panas yang keluar dari *nozzle steamer* akan membuat susu menjadi *microfoam,* suhu yang digunakan dalam proses *frothing* susu menggunakan *nozzle steamer* ini harus diperhatikan agar tidak terlalu panas karena jika terlalu panas maka rasa susu *microfoam* yang dihasilkan pun akan bercita rasa terbakar.

Berikut ini adalah tahapan untuk melakukan proses *frothing* dengan menggunakan *nozzle steamer*

a. Bersihkan ujung *nozzle steamer* kemudian buang air yang yang keluar dari *nozzle steamer* hingga yang keluar dari *nozzle steamer* benar benar uap

b. Tuangkan susu segar dingin kedalam *steam pitcher* yang sudah dilengkapi dengan *thermometer* dengan takaran sekitar 100-200 ml

c. Masukan ujung *nozzle steamer* kedalam *steam pitcher* kurang lebih satu cm dibawah susu

d. Putar atau tekan tombol *steam*, tahan hingga beberapa saat, lalu perhatikan *thermometer,* jika busa sudah mulai terbentuk, maka permukaan susu akan naik, jaga jarak ujung *nozzle steamer* dengan permukaan susu.

e. *Microfoam* susu akan terbentuk optimal setelah suhu mencapai 70 derajat celcius atau ditandai dengan uap yang sudah mulai mengepul, jika suhu sudah mencapai 70 derajat celcius atau ditandai dengan uap yang sudah mulai mengepul proses *frothing* telah selesai. Jika sudah terbiasa cukup dengan mendengarkan bunyi yang terdengar saat melakukan

steam susu, hal ini dapat menjadi indikator proses *frothing* berhasil atau tidak.

f. Setelah proses *frothing* selesai *steam pitcher* diketuk *(streaching)* beberapa kali agar memecah busa-busa yang besar serta meratakan busa susu agar menjadi *microfoam* yang rata.

g. Kemudian putar *steam pitcher (rolling)* untuk merapikan dan meratakan *microfoam* agar tidak terkonsentrasi pada titik tertentu.



Gambar II.7 *Nozzle steamer*
Sumber: http://shimworld.files.wordpress.com/2011/08/caffitaly-14.jpg?w=620&h=465 (11 April 2013)

2. Latte Art *Pen*

Latte art *pen* adalah sebuah alat yang berbentuk seperti jarum namun dibagian ujung yang lainnya berbentuk seperti sendok. Latte art *pen* ini digunakan untuk membuat salah satu teknik latte art yaitu teknik *etching*, bagian ujung yang seperti jarum digunakan untuk membentuk pola gambar latte art yang berfungsi seperti kuas yang digunakan untuk melukis. Bentuk dari ujung latte art *pen* ini ada yang berbeda-beda dan digunakan sesuai kebutuhan, sedangkan ujung yang berbentuk seperti

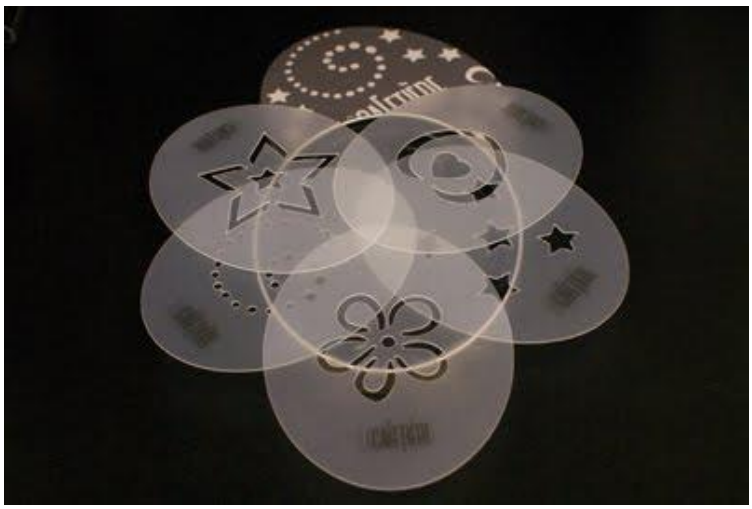
sendok digunakan untuk membantu meratakan dan mengambil *microfoam* dari *steam pitcher* ataupun membentuk gambar.



Gambar II.8 Latte art *pen*
Sumber: http://product-images.highwire.com/2291729/latteartpenset.jpg
(12 April 2013)

3. Latte Art *Stencils*

Latte art *stencil* adalah alat yang dapat digunakan untuk membuat pola gambar dengan cara dicetak, alat ini terbuat dari plastik ataupun stainless dan berbentuk lingkaran dan sudah ada pola gambarnya.



Gambar II.9 Latte art *stencils*
Sumber:http://1.bp.blogspot.com/_R1T1DZKw0GA/TFq7pU4vnnI/AAAAAAAAADI/GVlm9nyYVzE/s1600/stencil_cluster.jpg (12 April 2013)

Dan peralatan alternatif adalah peralatan lain yang dapat digunakan sebagai alat untuk membuat latte art namun peralatan ini tergolong kedalam peralatan sederhana dan hanya digunakan untuk skala rumahan saja, alat tersebut yaitu:

1. *Frother*

Frother adalah alat alternatif yang dapat digunakan untuk melakukan proses *frothing* susu selain *steam nozzle*, mesin *frother* ini memiliki dua bentuk yang berbeda namun memiliki fungsi yang sama yaitu alat yang digunakan untuk melakukan *frothing* susu.

Frother yang pertama adalah *frother* yang memiliki bentuk seperti baling-baling dengan menggunakan tenaga listrik ataupun baterai dan yang kedua adalah *frother* yang memiliki bentuk seperti gelas namun pada bagian dalam gelas tersebut terdapat lingkaran yang memiliki gigi yang berfungsi sebagai alat untuk memutar minuman dan pada bagian bawah dari gelas ini memiliki alas yang berguna sebagai mesin penggerak untuk lingkaran yang berfungsi sebagai alat untuk memutar minuman, *frother* yang berbentuk gelas ini ada yang menggunakan tenaga listrik dan juga ada yang mengunakan tenaga baterai..

Berikut ini langkah untuk melakukan proses *frothing* dengan menggunakan mesin *frother* yang berbentuk seperti baling-baling

a. Masukan susu panas akan tetapi tidak mendidih kedalam *steam pitcher*

b. Aduk susu dengan menggunakan *frother* sampai mendapatkan tekstur *microfoam* yang dibutuhkan

c. Untuk mendapatkan busa susu yang lebih halus *frother* diletakan sedekat mungkin dengan permukaan susu

d. Setelah proses *frothing* selesai *steam pitcher* diketuk *(streaching)* beberapa kali agar memecah busa-busa yang

besar serta meratakan busa susu agar menjadi *microfoam* yang rata.

e. Kemudian putar *steam pitcher (rolling)* untuk merapikan dan meratakan *microfoam* agar tidak terkonsentrasi pada titik tertentu.



Gambar II.10 *Frother* berbentuk baling-baling
Sumber: http://aromakopi.com/wp-content/uploads/2012/01/381556_318827511463442_100000085882970_1309910_344381954_n-105x300.jpg (12 April 2013)

Berikut ini merupakan langkah yang dilakukan untuk melakukan proses *frothing* susu menggukanan *frother* yang berbentuk seperti gelas ini adalah sebagai berikut

a. Masukan susu panas akan tetapi tidak mendidih kedalam frother

b. Kemudian tekan tombol *on* yang terdapat pada mesin *forther*

c. Waktu yang digunakan untuk *frothing* susu disesuaikan dengan kebutuhan hingga mendapatkan tekstur *microfoam* yang dibutuhkan

d. Tuangkan susu yang telah di-*forthing* kedalam *steam pitcher*

e. Setelah dituangkan *steam pitcher* diketuk *(streaching)* beberapa kali agar memecah busa-busa yang besar serta meratakan busa susu agar menjadi *microfoam* yang rata.

f. Kemudian putar *steam pitcher (rolling)* untuk merapikan dan meratakan *microfoam* agar tidak terkonsentrasi pada titik tertentu.



Gambar II.11 *Frother* berbentuk gelas
Sumber: http://www.cikopi.com/
wp-content/uploads/2011/04/both.jpg (12 April 2013)

2. French press

French press merupakan alat alternatif lain selain frother yang dapat digunakan untuk membuat *frothing* susu, fungsi sebenarnya dari alat ini adalah untuk membuat kopi tubruk, akan tetapi pemanfaatan *french press* ini meluas hingga dapat dijadikan sebagai alat yang dapat digunakan untuk melakukan *frothing* susu. Dalam alat ini terdapat benda yang seperti saringan, alat inilah yang membantu dalam proses terbentuknya *microfoam.*

Berikut ini langkah-langkah untuk melakukan *frothing* susu menggunakan *french press*.

a. Sama halnya seperti melakukan *frothing* susu mengunakan *frother*, susu yang digunakan haruslah terlebih dahulu dipanaskan akan tetapi tidak mendidih

b. Kemudian susu dimasukan kedalam *french press*

c. Pompa susu yang telah dimasukan kedalam *french press* menggunakan saringan yang terdapat dalam *french press* hingga mendapatkan tekstur *microfoam* yang dibutuhkan

d. Tuangkan susu yang telah di-*forthing* kedalam *steam pitcher*

e. Setelah dituangkan *steam pitcher* diketuk *(streaching)* beberapa kali agar memecah busa-busa yang besar serta meratakan busa susu agar menjadi *microfoam* yang rata.

f. Kemudian putar *steam pitcher (rolling)* untuk merapikan dan meratakan *microfoam* agar tidak terkonsentrasi pada titik tertentu.



Gambar II.12 *French press*
Sumber: http://aromakopi.com/wp-content/uploads/2012/01/frenchpressa.jpg
(13 April 2013)

3. Tusuk Gigi

Alat alternatif yang dapat digunakan untuk membuat latte art dengan teknik *etching* adalah tusuk gigi, tusuk gigi merupakan alat bantu yang digunakan utnuk membuat ukiran pola pada latte art.



Gambar II.13 Tusuk gigi
Sumber: http://t2.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcQe-IWLZRkJCjplzLNsTfjRnsjYBLx7Gy51ZVs6_968BH6m_e6Abg (13 April 2013)

II.1.6 Bahan-Bahan Latte Art

Bahan paling utama dalam latte art adalah susu. Susu menjadi bahan terpenting dalam membuat latte art karena susu dalam latte art merupakan material yang membentuk pola gambar dalam minuman, dan bahan dasar utama lainnya dalam pembuatan latte art adalah espresso, namun selain espresso ada bahan dasar lainnya yang dapat digunakan untuk mengaplikasikan latte art yaitu coklat bubuk dan teh hijau bubuk.

Berikut ini merupakan penjelasan dari bahan bahan yang digunakan dalam pembuatan latte art

1. Susu

Susu merupakan bahan utama dari latte art, susu yang digunakan untuk membuat latte art haruslah susu segar dingin tetapi tidak beku dengan kualitas yang bagus, juga jenis susu yang akan menghasilkan *microfoam* yang sempurna saat *frothing* adalah jenis susu yang diolah secara pasteurisasi atau susu yang diolah dengan suhu rendah dan proses

pemanasannya lebih lama karena dalam melakukan proses *frothing* untuk menghasilkan *microfoam* kandungan lemak dalam susu tidak boleh pecah atau terpisah-pisah karena hal ini yang akan menentukan sempurna atau tidaknya *microfoam* yang dihasilkan pada saat *frothing* susu, lemak dalam susu sangat berperan penting sebagai pengikat tekstur *microfoam*, jika lemak pada susu pecah atau terpisah-pisah maka *microfoam* yang dihasilkan akan menjadi gelembung besar dan kering, hal yang sama akan terjadi jika barista melakukan proses *frothing* menggunakan susu yang diolah secara UHT atau susu yang diolah dengan suhu tinggi dan proses pemanasannya lebih cepat ataupun susu yang tidak mengandung lemak.



Gambar II.14 Perbedaan antara susu yang *microfoam*
dan yang tidak *microfoam*
Sumber: http://www.silviaschool.com/images/microfoam.jpg (17 April 2013)

2. Espresso

Espresso merupakan dasar dari semua macam olahan kopi. Setiap negara mempunyai standar komposisi pengolahan yang berbeda-beda, di Eropa memakai standar volume air untuk menyeduh sebanyak 30 ml, bubuk kopi 7 hingga 10 gram, dan durasi waktu penyeduhan 20 hingga 30 detik, sedangkan di Amerika menggunakan volume air sebanyak 60 ml air, bubuk kopi 10 hingga 14 gram, dengan waktu penyeduhan 30 detik.

Beberapa faktor akan sangat mempengaruhi kelezatan secangkir espresso diantaranya faktor mutu biji kopi seperti jenis dan karakter kopi, proses pemanggangan, tanggal pemanggangan kopi. faktor grinder seperti jenis mesin penggiling kopi, kehalusan kopi, tekanan pemadatan kopi dan

volume kopi. Faktor mesin espresso seperti tekanan air, suhu, jenis mesin. Dan faktor kualitas air, kualitas air sangat mempengaruhi rasa kopi, oleh karena itu sebaiknya gunakan air yang benar-benar bersih dan murni.

Espresso yang digunakan untuk membuat latte art haruslah espresso dengan crema yang sempurna yaitu crema yang tebal dan tidak memiliki lubang ataupun pecah, lapisan crema yang akan membuat kopi menjadi lebih kental dan mudah untuk dibentuk pada saat susu dituangkan.

Crema adalah buih lembut yang berada pada bagian permukaan espresso yang berwarna coklat keemasan, crema ini berfungsi sebagai pengikat atau menghalangi aroma kopi agar tidak menguap dari cangkir

Cara untuk mengetahui crema yang dibuat sempurna atau tidak adalah dengan cara memutar cangkir kesatu arah untuk menentukan ketebalan crema dan untuk melihat apakah crema tetap bertahan dalam waktu lama dan tidak pecah ditengah.



Gambar II.15 Espresso yang memiliki crema sempurna
Sumber:
http://www.peets.com/media/catalog/product/cache/2/image/300x400/9df78eab33525d08d6e5fb8d27136e95/e/s/espresso_300x400.png (17 April 2013)

3. Coklat Bubuk dan Teh Hijau Bubuk

Coklat bubuk dan teh hijau bubuk merupakan media aplikasi lain yang dapat dijadikan sebagai media gambar latte art, coklat bubuk dan teh hijau bubuk dapat digunakan untuk media aplikasi latte art karena coklat bubuk dan teh hijau bubuk memiliki tingkat kekentalan pada saat diseduh, sehingga akan mudah jika diaplikasikan latte art.



Gambar II.16 Teh hijau bubuk
Sumber: http://1.bp.blogspot.com/-GSDmKf8d6LI/Ttk95BaZ15I/AAAAAAAAAL4/luOq4FCJjrc/s1600/matchapowder.jpg (17 April 2013)



Gambar II.17 Coklat bubuk
Sumber: http://community.futureshop.ca/t5/image/serverpage/image-id/21364i6D7E01E73FAE5C19/image-size/original?v=mpbl-1&px=-1.jpg (17 April 2013)

II.1.7 Aturan Dalam Latte Art

Dalam membuat latte art banyak aspek yang harus diperhatikan, mulai dari peralatan, bahan bahan, komposisi minuman, hingga aspek visual dalam mengaplikasikan latte art pada minuman (Roni M, 2013). Berikut ini adalah aturan-aturan dasar dalam membuat latte art:

1. Cangkir yang digunakan untuk membuat latte art umumnya berukuran 220 ml

2. Sebelum digunakan untuk menyajikan minuman, cangkir yang akan digunakan harus terlebih dahulu dihangatkan, hal ini bertujuan untuk menjaga suhu minuman agar tidak terlalu cepat turun pada saat disajikan.

3. Susu yang digunakan untuk membuat *microfoam* haruslah susu yang telah didinginkan atau dimasukan kedalam lemari es begitu juga *steam pitcher* yang digunakan harus dalam keadaan dingin

4. Suhu yang digunakan untuk melakukan *frothing* susu tidak lebih dari 70 derajat celcius agar komposisi susu tidak terpecah

5. Espresso yang dipakai haruslah espresso yang memiliki crema yang rata pada seluruh permukaan dan tidak memiliki lubang atau bagian yang pecah

6. Setiap menu memiliki komposisi yang berbeda antara espresso, *steamed milk*, dan *milk foam*, komposisi ini tidak boleh berubah

7. Dalam menyajikan latte art posisi pola gambar dan cangkir haruslah simetris dan kontras juga pada permukaan samping terdapat *golden ring* atau lingkaran emas yang dihasilkan oleh crema.

II.1.8 Teknik Latte Art

Dalam membuat latte art ada tiga teknik yang dapat digunakan, yaitu teknik *free pouring* dan *teknik etching* dan teknik latte art tiga dimensi yang merupakan perkembangan dari penggabungan teknik *etching* dan *free pouring*. Berikut ini merupakan penjelasan dari masing-masing teknik.

1. Free Pouring

Free pouring adalah teknik menciptakan pola selama menuangkan busa susu dan pola gambar yang paling umum dengan teknik *free pouring* ini

adalah pola *rosetta*, bentuk hati dan bentuk tulip. Karena pola gambar yang dihasilkan adalah dari proses menuangkan *microfoam* susu kedalam espresso. Yang harus diperhatikan dalam teknik *free pouring* ini adalah menjaga keseimbangan, kemiringan cangkir dan ayunan tangan pada saat menuangkan busa susu pada cangkir yang berisikan espresso. Untuk menghasilkan pola yang lebih sulit pun bisa diciptakan dengan lebih banyak ayunan pada saat menuangkan *microfoam* susu. Pola yang umum dengan teknik ini adalah pola hati, *rosetta* dan tulip.



Gambar II.18 Latte art dengan teknik *free pouring*
Sumber : The Secret Of Barista (2012)

2. Etching

Teknik *etching* atau mengukir pola gambar dengan menggunakan alat latte art *pen*, teknik *etching* sedikit lebih mudah dipelajari dibanding teknik *free pouring.* Pada teknik *etching* memungkinkan untuk membuat pola yang lebih rumit seperti gambar hewan, bunga dan berbagai motif rumit lainnya. Bahan campuran pada teknik ini biasanya berupa pasta cokelat ataupun bubuk coklat.



Gambar II.19 Latte art dengan teknik *etching*
Sumber : The Secret Of Barista (2012)

3. Latte Art Tiga Dimensi

Latte art tiga dimensi yaitu latte art yang mempunyai bentuk timbul atau tiga dimensi, latte art tiga dimensi ini adalah menciptakan bentuk suatu objek dengan menggunakan *microfoam* susu yang umumnya dibantu dengan alat berupa latte art *pen* dan sendok. Latte art tiga dimensi merupakan perkembangan dari teknik penggabungan antara teknik *free pouring* dengan teknik *etching.*



Gambar II.20 Latte art tiga dimensi
Sumber : http://www.wherecoolthingshappen.com/wp-content/uploads/2013/05/kazukiyamamoto3dlatteart3-640x640.jpg (18 April 2012)

II.1.9 Pola Gambar Dasar Dalam Latte Art

Dalam membuat latte art ada tiga bentuk pola yang dijadikan sebagai pola dasar, ketiga pola gambar ini harus dikuasai oleh setiap barista karena ketiga pola ini menjadi pola gambar dasar yang berperan penting dalam mengembangkan pola gambar latte art. Pola gambar dasar dalam latte art tersebut adalah pola gambar hati, *rosetta*, dan tulip.



Gambar II. 21 Contoh pola gambar latte art *rosetta*
Sumber : http://rinibee.files.wordpress.com/2013/02/latte_art4.jpg (14 April 2013)



Gambar II.22 Contoh pola gambar latte art hati
Sumber : http://farm1.static.flickr.com/100/294425665_67273e877e.jpg (14 April 2013)



Gambar II.23 Contoh Pola gambar latte art tulip
Sumber : http://farm9.staticflickr.com/8478/8211286655_3476a7d2a5_z.jpg
(14 April 2013)

II.1.10 Cara Membuat Pola Gambar Latte Art

Berikut ini merupakan penjelasan cara membuat pola gambar latte art.

1. Cara membuat pola gambar rosetta
   a. Pertama tuangkan susu pada bagian dasar minuman dengan ketinggian *steam pitcher* sekitar 3 inchi dari atas permukaan cangkir, terus tuangkan susu hingga satu pertiga cangkir terisi
   b. Setelah sepertiga cangkir terisi maka dekatkan *steam pitcher* dengan mulut cangkir dan tuangkan susu hingga muncul titik putih yang berbentuk besar
   c. Mulai goyangkan *steam pitcher* hingga terbentuk gelombang dan semakin lama bentuk bentuk gelombang semakin kecil, kemudian tarik *steam pitcher* kearah dalam untuk membentuk daun *rosetta*
   d. Pola gambar *rosetta* selesai dibuat

2. Cara membuat pola gambar hati

   a. Pertama tuangkan susu pada bagian dasar minuman dengan ketinggian *steam pitcher* sekitar 3 inchi dari atas permukaan cangkir, terus tuangkan susu hingga satu pertiga cangkir terisi
   b. Setelah sepertiga cangkir terisi maka dekatkan *steam pitcher* dengan mulut cangkir dan tuangk susu hingga muncul titik putih yang berbentuk besar
   c. Lanjutkan menuang susu hingga terbentuk ukuran lingkaran hati yang diiginkan, kemudian tarik *steam pitcher* kearah dalam hingga terbentuk lekukan hati
   d. Pola gambar hati selesai dibuat

3. Cara membuat pola gambar tulip

   a. Pertama tuangkan susu pada bagian dasar minuman dengan ketinggian *steam pitcher* sekitar 3 inchi dari atas permukaan cangkir, terus tuangkan susu hingga satu pertiga cangkir terisi
   b. Setelah sepertiga cangkir terisi maka dekatkan *steam pitcher* dengan mulut cangkir dan tuangkan susu hingga muncul titik putih yang berbentuk besar dan buatlah tumpukan lingkaran besar.
   c. setelah itu kemudian jauhkan *steam pitcher* dari mulut cangkir dan tarik kedalam agar pola gambar berbentuk seperti bunga tulip
   d. Pola gambar tulip selesai dibuat

4. Cara membuat pola gambar *etching*

   a. Buat gambar lingkaran pada permukaan minuman dengan menggunakan saus coklat
   b. Tarik garis kearah dalam dengan menggunakan latte art *pen*
   c. Tarik garis kearah luar dengan menggunakan latte art *pen*
   d. Pola gambar *etching* selesai dibuat

II.2 Media Informasi

Dengan semakin berkembangnya jaman maka media informasi juga akan terus berkembang mengikuti jaman, media informasi memiliki peranan yang penting dan sangat diperlukan oleh manusia karena melalui media informasi manusia dapat mengetahui informasi yang sedang berkembang. Melalui media informasi juga sebuah pesan akan tersampaikan dengan baik jika media yang dibuat sesuai dan tepat kepada sasaran juga informasi yang disampaikan bermanfaat bagi target.

II.2.1 Definisi Media Informasi

Kata "media" merupakan bentuk jamak dari kata medium. Medium dapat didefinisikan sebagai perantara atau pengantar terjadinya komunikasi dari pengirim menuju penerima (Heinich et.al., 2002; Ibrahim, 1997; Ibrahim et.al., 2001). Media merupakan salah satu komponen komunikasi, yaitu sebagai pembawa pesan dari komunikator menuju komunikan (Criticos, 1996).

Sedangkan pengertian dari "informasi" secara umum, informasi adalah data yang sudah diolah menjadi suatu bentuk lain yang lebih berguna yaitu pengetahuan atau keterangan yang ditujukan bagi penerima dalam pengambilan keputusan, baik masa sekarang ataupun masa yang akan datang (Gordon B. Davis, 1990: h.11).

Maka pengertian media informasi dapat disimpulkan sebagai alat untuk mengumpulkan dan menyusun kembali sebuah informasi sehingga menjadi bahan yang bermanfaat bagi penerima informasi, adapun penjelasan Sobur (2006) media informasi adalah "alat-alat grafis, fotografis atau elektronis untuk menangkap, memproses, dan menyusun kembali informasi visual".

II.2.2 Jenis-Jenis Media Informasi

Media informasi dapat dibedakan dari cara penyampaiannya. Secara umum media informasi dikelompokan menjadi dua kategori, yaitu Media Lini Atas *(Above The Line)* dan Media Lini Bawah *(Below The Line)*, pengelompokan

media informasi menjadi Media Lini Atas *(Above The Line)* dan Media Lini Bawah *(Below The Line).*

1. Media Lini Atas *(Above The Line)*

Media Lini Atas *(Above The Line)* adalah media informasi yang digunakan tergolong dalam media, pesan yang disampaikan dalam waktu bersamaan dapat diterima oleh banyak orang. Contoh Media Lini Atas *(Above The Line)* adalah Televisi, Radio, Koran, Majalah, Film, dan lain-lain.

2. Media Lini Bawah *(Below The Line)*

Media Lini Bawah *(Below The Line)* adalah media infomasi yang digunakan tidak tergolong kedalam media massa, tidak serempak juga jangkauannya terbatas secara jumlah dan waktu. Contoh Media Lini Bawah *(Below The Line)* adalah poster, spanduk, buku, pameran, dan lain-lain.

II.2.3 Komunikasi

1. Definisi Komunikasi

komunikasi yang berarti menyampaikan suatu pesan dari komunikator (penyampai pesan) kepada komunikan (penerima pesan) melalui suatu media dengan maksud tertentu. Komunikasi sendiri berasal dari bahasa Inggris *communication* yang diambil dari bahasa Latin *"communis"* yang berarti "sama" (dalam Bahasa Inggris : *common*). Kemudian komunikasi kemudian dianggap sebagai proses menciptakan suatau kesamaan (*commonness*) atau suatu kesatuan pemikiran antara pengirim (komunikator) dan penerima (komunikan) (Kismiaji, 2008).

2. Komunikasi Visual

Komunikasi visual adalah komunikasi yang menggunakan bahasa visual dimana visual sendiri bermakna segala sesuatu yang dapat dilihat dan direspon oleh indera penglihatan kita yaitu mata. Maka komunikasi

visual adalah komunikasi yang menggunakan gambar dengan makna dan maksud tujuan untuk menyampaikan pesan atau informasi sehingga dapat terbaca atau terlihat.

3. Komunikasi Verbal

Komunikasi verbal adalah komunkasi yang menggunakan simbol verbal, baik secarea lisan maupun tulisan. Simbol atau pesan verbal adalah semua jenis simbol yang menggunakan satu kata atau lebih.

4. Desain Komunikasi Visual

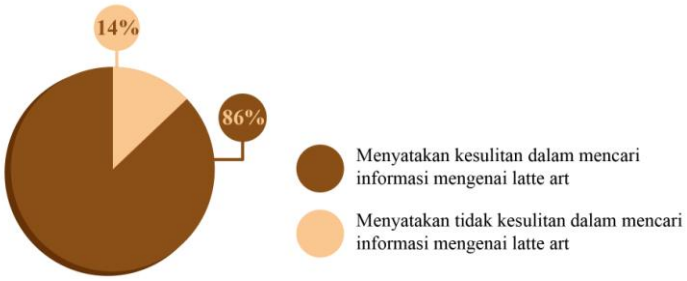
Menurut Leonardo Widya dan Indarsjah dalam pengantar DKV, (2007) "Desain Komunikasi Visual adalah suatu disiplin ilmu yang bertujuan mempelajari konsep-konsep komunikasi serta ungkapan kreatif melalui berbagai media untuk menyampaikan pesan dan gagasan secara visual dengan mengelola elemen-elemen grafis yang berupa bentuk dan gambar, tatanan huruf, serta komposisi warna, *layout* (tata letak atau perwajahan). Dengan demikian, gagasan bisa diterima oleh orang atau kelompok yang menjadi sasaran penerima pesan.

II.3 Hasil Angket Dan Kuisioner

Untuk mengetahui sejauh mana pengetahuan para barista mengenai latte art, minat barista terhadap latte art, kesulitan barista dalam mempelajari latte art, dan juga untuk mengetahui respon barista mengenai media informasi yang dibutuhkan untuk mempelajari latte art, maka dibuatlah angket dan kuisioner yang disebarkan kepada 50 orang barista yang bertempat tinggal di Bandung pada tanggal 20 April 2013.

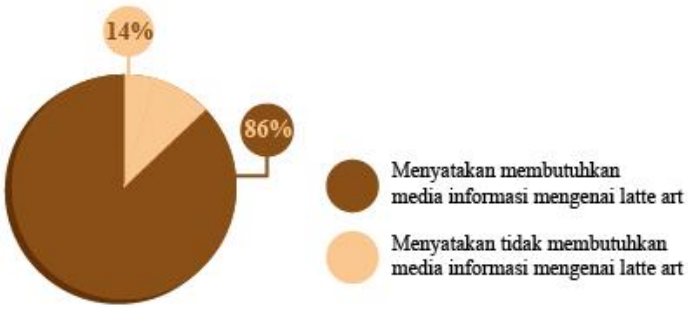
Berdasarkan kuisoner yang dilakukan kepada 50 orang barista mengenai minat, ketertarikan dan kebutuhan barista mengenai informasi tentang latte art maka dapat dibuat Bagan sebagai berikut

a. Grafik Kesulitan Barista Dalam Mendapatkan Informasi Mengenai Latte Art



Grafik II.1 Tingkat kesulitan barista dalam mencari informasi latte art

b. Grafik Kebutuhan Barista Mengenai Media Informasi Latte Art



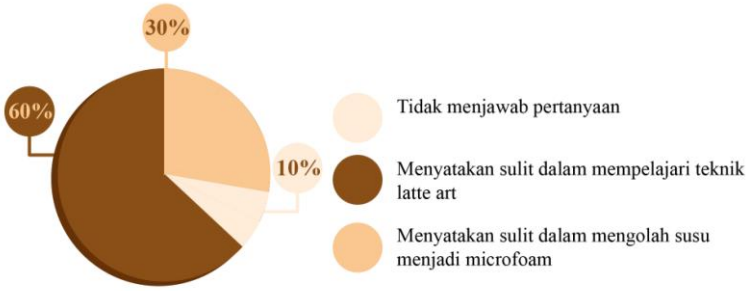
Grafik II.2 Tingkat kebutuhan barista terhadap media informasi latte art

c. Grafik Ketertarikan Barista Untuk Mengetahui Lebih Dalam Mnegenai Latte Art



Grafik II.2 Tingkat ketertarikan barista
untuk mengetahui lebih dalam mengenai latte art

d. Grafik Pertanyaan Essay



Grafik II.2 Kesulitan yang dialami barista saat mempelajari latte art

II.4 Analisis Permasalahan

Dalam dunia pendidikan barista, tingkatan pendidikan seorang barista ada dua yaitu barista pemula dan barista profesional, 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: h.145).

Karena dalam tahapan menjadi barista profesional, seorang barista harus mampu mengaplikasikan latte art pada minuman yang disajikannya dibutuhkan proses belajar dan latihan, namun pada saat ini di Indonesia media informasi pembelajaran latte art masih sangat terbatas.

Latte art adalah salah satu seni yang memanfaatkan minuman sebagai media aplikasinya, dan dalam pembuatan latte art banyak faktor penting yang berperan untuk menentukan keberhasilan terciptanya secangkir minuman yang berhiaskan latte art. Dalam mengaplikasikan latte art seorang barista juga harus memahami bahwa latte art bukan hanya sekedar membuat secangkir minuman menjadi indah akan tetapi rasa yang dihasilkan juga harus tetap terjaga.

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 kebutuhan mengenai media informasi yang dapat digunakan oleh barista agar para barista yang baru mempelajari latte art dapat mengetahui cara terbaik untuk menyajikan latte art, maka diperlukan media informasi yang tepat, menarik dan juga mudah untuk digunakan oleh seorang barista yang baru mempelajari latte art sebagai media panduan untuk mempelajari latte art.

Untuk mengetahui sejauh mana kesulitan yang dihadapi oleh barista pemula dalam mempelajari latte art, maka telah dibuat angket dan kuisioner yang disebarkan kepada 50 orang barista yang bertempat tinggal di Bandung dan didapatkan kesimpulan bahwa saat ini di Indonesia media informasi mengenai latte art masih sangat minim di Indonesia sehingga dibutuhkan media informasi yang dengan mudah dapat dijangkau oleh barista, selain itu juga diketahui bahwa kesulitan yang seringkali dialami oleh barista pemula adalah dalam melakukan teknik latte art, juga teknik dalam mengolah susu menjadi *microfoam*.