



Pelatihan Barista Untuk Siswa-Siswi Di SMK Al-Azhar Batam

Syafruddin Rais¹

Manajemen Tata Hidangani, Politeknik Pariwisata Batam

yos@btp.ac.id

Dailami²

Manajemen Tata Hidangani, Politeknik Pariwisata Batam

dailami@btp.ac.id

Tito Pratama³

Manajemen Tata Hidangani, Politeknik Pariwisata Batam

tito@btp.ac.id

Natal Olotua Sipayung⁴

Manajemen Tata Hidangani, Politeknik Pariwisata Batam

natal@btp.ac.id

Ardiansyah Saputra⁵

Mahasiswa Manajemen Tata Hidangan , Politeknik Pariwisata Batam

ardiansyah20403@gmail.com

Abstract

PKM Lecturer Activities About Barista Training is a program designed to provide participants with in-depth training in the skills and knowledge needed to become a skilled and professional barista. This training not only covers basic techniques in coffee making, but also advanced aspects such as latte art, knowledge of different types of coffee beans, and skills in serving coffee to customers to the highest standards. The main objectives of this training are. Mastery of Coffee Making Techniques: Teaches participants about basic techniques such as grinding coffee beans, choosing the right tools and machines, perfect espresso extraction, and milk steaming techniques. Latte Art Skills Development: Introduce and train participants in latte art which includes latte art, which is a technique for creating interesting patterns or images on the surface of coffee with milk. Knowledge about Coffee Beans: Educate participants about various types of coffee beans, processing processes, and how to choose the right beans to produce coffee with the best taste and aroma. Professional Customer Service: Prepares participants to be able to provide friendly and professional customer service, including how to communicate with customers and manage their expectations. Compliance with Hygiene and Safety Standards: Ensure that participants understand and implement high standards of cleanliness and safety in their daily operations, including sanitation of equipment and work areas. Barista training is usually held in a variety of formats, ranging from intensive workshops to more structured courses of varying duration. This program is aimed at individuals interested in starting a career as a professional barista, cafe owner, or anyone looking to improve their skills in the fast-growing coffee industry.

Keywords: Barista Training.

Abstrak

Kegiatan PKM Dosen Tentang Pelatihan Barista adalah sebuah program yang dirancang untuk memberikan pelatihan mendalam kepada peserta dalam keterampilan dan pengetahuan yang diperlukan untuk menjadi seorang barista yang terampil dan profesional. Pelatihan ini tidak hanya mencakup teknik-teknik dasar dalam pembuatan kopi, tetapi juga aspek-aspek lanjutan seperti seni latte, pengetahuan tentang berbagai jenis biji kopi, dan keterampilan dalam menyajikan kopi kepada pelanggan dengan standar tertinggi. Tujuan utama dari pelatihan ini adalah. Penguasaan Teknik Pembuatan Kopi: Mengajarkan peserta tentang teknik-teknik dasar seperti penggilingan biji





kopi, pemilihan alat dan mesin yang tepat, ekstraksi espresso yang sempurna, dan teknik pengukusan susu. Pengembangan Keterampilan Seni Latte: Memperkenalkan dan melatih peserta dalam seni latte yang meliputi latte art, yang merupakan teknik untuk membuat pola atau gambar yang menarik di atas permukaan kopi dengan susu. Pengetahuan tentang Biji Kopi: Mengedukasi peserta tentang berbagai jenis biji kopi, proses pengolahan, dan cara memilih biji yang tepat untuk menghasilkan kopi dengan rasa dan aroma terbaik. Pelayanan Pelanggan yang Profesional: Mempersiapkan peserta untuk dapat memberikan pelayanan pelanggan yang ramah dan profesional, termasuk cara berkomunikasi dengan pelanggan dan mengelola harapan mereka. Kepatuhan pada Standar Kebersihan dan Keamanan: Memastikan bahwa peserta memahami dan menerapkan standar kebersihan dan keamanan yang tinggi dalam operasi harian mereka, termasuk sanitasi peralatan dan area kerja. Pelatihan barista biasanya diselenggarakan dalam berbagai format, mulai dari workshop intensif hingga kursus yang lebih terstruktur dengan durasi yang bervariasi. Program ini ditujukan kepada individu yang tertarik memulai karir sebagai barista profesional, pemilik kafe, atau siapa pun yang ingin meningkatkan keterampilan mereka dalam industri kopi yang berkembang pesat.

Kata Kunci : Pelatihan Barista.

PENDAHULUAN

Barista adalah seorang pekerja di kafe atau coffeehouse yang bertugas membuat dan menyajikan minuman kopi, terutama espresso, serta minuman lainnya. Istilah "barista" berasal dari Italia, di mana "barista" berarti "pelayan bar" yang biasanya bekerja di balik meja bar dan melayani minuman panas serta minuman alkohol dan non-alkohol, serta makanan ringan. Barista biasanya memiliki keterampilan dalam mengoperasikan mesin espresso, mengelola bahan baku, mengelola peralatan, serta memberikan pelayanan yang baik kepada pelanggan.

Fungsi Barista

1. Mengoperasikan Mesin Espresso: Barista harus dapat mengoperasikan mesin espresso dengan baik, termasuk mengatur waktu ekstraksi, mengatur tekanan, dan mengatur suhu.
2. Mengelola Bahan Baku: Barista harus dapat mengelola bahan baku, seperti biji kopi, air, dan susu, untuk membuat minuman kopi yang berkualitas.
3. Mengelola Peralatan: Barista harus dapat mengelola peralatan, seperti grinder, brewer, dan steamer, untuk membuat minuman kopi yang sesuai.
4. Mengelola Area Kerja: Barista harus dapat mengelola area kerja, termasuk membersihkan dan mengatur meja, serta mengatur suasana yang nyaman.
5. Mengembangkan Produk Minuman Kopi: Barista harus dapat mengembangkan produk minuman kopi yang berbeda-beda, seperti cappuccino, latte, dan espresso.
6. Menangani Pelanggan: Barista harus dapat menangani pelanggan dengan baik, termasuk melayani, memberikan informasi, dan menangani keluhan.

Pelatihan Barista biasanya meliputi berbagai materi, seperti:





1. Pembuatan Kopi Secara Manual: Pelatihan membuat kopi menggunakan alat-alat kopi manual brew dan pelatihan kopi menggunakan mesin Espresso.
2. Pengenalan Alat-Alat Pembuatan Kopi: Pelatihan mengenali alat-alat pembuatan kopi, seperti grinder, brewer, dan steamer.
3. Teknik Steam Milk: Pelatihan mengenali teknik steam milk yang tepat untuk membuat minuman kopi yang berkualitas.
4. Kalibrasi: Pelatihan mengenali cara kalibrasi mesin espresso untuk menghasilkan kopi yang sesuai.
5. Belajar Melukis Kopi Dalam Cangkir Kopi: Pelatihan mengenali cara membuat latte art yang indah dan menarik.

Pelatihan Barista juga dapat dilakukan secara daring atau offline, tergantung pada kebutuhan dan tujuan individu serta usaha kopi. Beberapa contoh pelatihan Barista yang tersedia di Indonesia antara lain:

1. BARISTA.ID Academy: Pusat pelatihan Barista Professional yang menyelenggarakan pelatihan di kota Jakarta, Bekasi, Tangerang, dan kota lainnya di Indonesia.
2. Pelatihan Barista Daring: Program blended training barista yang menawarkan pelatihan teori dan praktek secara daring.
3. Pelatihan Barista untuk Menciptakan Kedai Kopi Sendiri: Pelatihan yang menawarkan pelatihan Barista profesional serta membantu peserta untuk membuka kedai kopi sendiri.

Dengan demikian, pelatihan Barista di Indonesia menawarkan berbagai pilihan yang sesuai dengan kebutuhan dan tujuan individu serta usaha kopi.

Peran barista merupakan seseorang yang membuat dan menyiapkan minuman yang memakai campuran susu, (Rahman & Hari Putri, 2019) seperti cappuccino, latte atau minuman variasi dari keduanya. Selain itu di Café Excelso Vitka Point Tiban terdapat pula berbagai minuman dengan campuran kopi baik panas maupun dingin, di antaranya beberapa minuman yang sangat terkenal adalah avocado coffee, coffee float, mega mocca shake dan frappio, yaitu kopi yang sangat nikmat dengan berbagai pilihan rasa. Untuk yang tidak menyukai kopi, tersedia juga berbagai pilihan teh dan minuman dengan bahan dasar buah. Barista adalah orang yang membuat minuman kopi berbasis espresso, Espresso merupakan jenis kopi yang dihasilkan dari pengestrakan biji kopi yang sudah dihaluskan dengan menambahkan air panas di bawah tekanan tinggi. Mesin yang menyajikan minuman espresso membutuhkan keahlian khusus, keahlian tersebut yaitu membentuk tekanan dan suhu yang pas (Elyan, 2022). Café Excelso Vitka Point Tiban ialah tempat





ngopi yang mengusung konsep modern minimalis ini memiliki ornamen interior mewah sehingga akan memberikan atmosfer “High Class” ketika pengunjung berada di tempat tersebut. Terdapat berbagai pepohonan artifisial beserta bunga hias, serta dilengkapi dengan kaca-kaca sehingga pengunjung akan merasa lebih relax. Salah satu kegiatan penunjang wisata kuliner adalah pelayanan makanan dan minuman atau dikenal dengan food and beverage service, yang mana sangat dibutuhkan pada saat wisatawan berkunjung disuatu daerah. (Abd. Rahman Yusuf, Rais, 2023)

Barista adalah seseorang yang menyiapkan dan menyajikan kopi berbasis espresso. Barista berasal dari bahasa Itali yang berarti bartender, seseorang yang menyiapkan dan meracik minuman berbasis espresso (Pramita & Parma, 2020). Sedangkan menurut (Herda Tri Arnawa et al., 2022) Barista merupakan seseorang pekerja di kedai kopi maupun bar dalam mengkhususkan diri yang membuat jenis minuman kopi dan espresso. Barista dapat didefinisikan sebagai seseorang yang sudah terlatih secara profesional dalam membuat kopi espresso yang ahli dalam melakukan peracikan kopi dengan berbagai campuran seperti cappucino atau kopi latte (Ranti, 2020).

Indikator Barista harus memiliki keahlian menyeduh kopi baik menggunakan alat seduh manual maupun menggunakan mesin. Namun barista bukan hanya perkara alat yang digunakan, barista lebih ke proses delivery. Barista bertanggung jawab menyampaikan rasa yang ingin disampaikan oleh kopi ke para penikmatnya, Barista juga harus memiliki pengetahuan yang dalam tentang kopi. Berikut adalah indikator dari peranan barista menurut (Wardani & Buana, 2019) sebagai berikut: 1. Cognitive Outcomes 2. Skill based Outcomes 3. Affective Outcomes 4. Cognitive Outcomes, mengetahui sebuah prinsip, aturan, dan juga pengetahuan fakta akan hal-hal yang berkaitan dengan kopi. Skill Based Outcomes, berkaitan dengan kemampuan seorang barista dalam mengkoordinasikan kondisi fisiknya dengan peralatan, gerakan dalam mengoperasikan peralatan kopi. Kemudian Affective Outcomes, dari training akan membuat seseorang dapat melakukan pekerjaannya dengan lebih efektif. Namun, training ini tidak dapat berjalan dengan lancar dan menghasilkan apa yang diharapkan apabila tidak memperhitungkan manusia yang mengikuti pelatihan.

Kopi merupakan salah satu hasil komoditi perkebunan yang memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi di antara tanaman perkebunan lainnya dan berperan penting sebagai sumber devisa negara. Kopi tidak hanya berperan penting sebagai sumber devisa melainkan juga merupakan sumber penghasilan bagi tidak kurang dari satu setengah juta jiwa petani kopi di Indonesia. Perkembangan kopi di Indonesia mengalami kenaikan





produksi yang cukup pesat, pada tahun 2019 produksi kopi mencapai sekitar 676.5 ribu ton dan pada tahun 2019 produksi kopi sekitar 691.16 ribu ton. Sehingga produksi kopi di Indonesia dari tahun 2019-2020 mengalami kenaikan sekitar 2.17 % (Badan Pusat Statistik, 2020). Indikator Kopi Menurut Muchtadi, 2010 dalam jurnal (Bellia Annishia & Soekarno Setiawan, 2018) Terdapat beberapa Indikator yang dapat menjadi penentuan kopi, yaitu :

1. Balance. Semua aspek flavor, after taste, acidity, body yang seimbang disebut balance. Jika kurang saja salah satu aspeknya atau berlebihan akan mengakibatkan nilai balance berkurang.
2. Sweetness. Kopi mengandung karbohidrat sehingga akan timbul rasa manis yang menyenangkan. Lawan dari manis dalam konteks ini adalah sour, astringent atau mentah. Sweetness berbeda dengan rasa sukrosa yang ditemukan dalam minuman ringan/soft drink.
3. Overall. Penilaian yang mencerminkan aspek keseluruhan diatas. Jika kopi memiliki kriteria yang diharapkan dan memiliki aroma khas akan diberi nilai yang tinggi. The Golden Cup Standar

Standar kualitas dalam pembuatan kopi ini parameter penyeduhan yang telah di coba dan di uji untuk menghasilkan secangkir kopi yang sempurna, biji kopi spesial berkualitas tinggi hanyalah permulaan. Ada beberapa faktor yang perlu di pertimbangkan saat menyeduh secangkir kopi yang sempurna antara lain adalah: Kualitas air Air harus bersih, segar tidak berbau bebas klorin, tetapi juga mempertahankan keberadaan mineral dan senyawa tertentu untuk mengeluarkan rasa alami kopi dengan baik. Grind size Ukuran giling kopi sesuai dengan lamanya waktu yang dibutuhkan untuk mengekstrasikanya menggunakan metode penyeduhan tertentu, berdasarkan metode apapun yang dipilih untuk digunakan. Suhu air Suhu air yang tepat sangat penting saat menyeduh karena fluktuasi akan mempengaruhi konsistensi dan rasa, dengan teknologi retensi panas dan metode sirkulasi ulang yang telah dipatenkan Boiler Marco MIX dan Uber akurat hingga 0,1 C. Contact time Lamanya waktu kontak antara biji giling dan air akan mempengaruhi beberapa banyak kopi yang diekstrak ke dalam minuman kopi. (Abd. Rahman Yusuf, Rais, 2023)

GAMBARAN UMUM MASYARAKAT MITRA

Konsep pendidikan yang ditawarkan adalah pendidikan umum kejuruan yang diperkaya oleh pengetahuan agama Islam dan prakteknya. Sehingga diharapkan siswa mendapat pemahaman lebih terhadap agama Islam, memperkuat keimanan dan mampu





mengembangkan potensi diri dengan akhlakul karimah. SMK Al-Azhar Batam merupakan salah satu lembaga pendidikan swasta yang dikelola oleh Yayasan Perguruan Islam Al-Azhar Batam, sekolah ini telah berdiri sejak tahun 2002 dengan SK

Pendirian: 1266/422.9/DMJ/2002 NSS: 40.2.0961.03.006 NIS: 400070 NPSN: 11002205.

Pada awalnya SMK ini didirikan dengan kondisi yang sangat sederhana sekali, dimana lokal yang dibangun hanya berupa bangunan semi permanen dan ber dinding kayu. Tapi berkat semangat juang yang tinggi untuk mewujudkan suatu lembaga pendidikan yang baik, tak disangka SMK Al-Azhar Batam pada tahun 2015 menerima Penghargaan Sebagai Sekolah Dengan Indeks Integritas Penyelenggara Ujian Nasional yang Tinggi dengan IIUN: 86,91 Oleh Menteri Pendidikan Dan Kebudayaan RI - Anies Baswedan. (<https://bitly.cx/DV0U8>)

MOTTO Mewujudkan Karya Menuju Cita-cita VISI Mewujudkan Pribadi Muslim Yang Teguh Pada ImTaq danTangguh Pada IpTek.

MISI

1. Melaksanakan Pendidikan Kejuruan yang sesuai dengan kurikulum yang berlaku dan relevan dengan kebutuhan dunia usaha dan industri.
2. Meningkatkan Kompetensi Siswa yang dilandasi IMTAQ dan sesuai dengan perkembangan IPTEK.
3. Mengembangkan kebersamaan dengan mengikutsertakan orang tua siswa, masyarakat, serta dunia usaha dan industry dalam mencapai IMTAQ dan IPTEK.

PROGRAM KEAHLIAN

Dalam rangka pemenuhan kebutuhan pendidikan anak usia sekolah, SMK AL-AZHAR Batam telah memiliki 4 jurusan, yaitu:

1. Akuntansi - Akreditasi A
2. Pemasaran - Akreditasi A
3. Rekayasa Perangkat Lunak (RPL) - Akreditasi B
4. Teknik Komputer Jaringan (TKJ) - Akreditasi B

EKSKUL SMK AL-AZHAR

Ekskul SMK Al-Azhar Batam punya beberapa kegiatan ekstrakurikuler untuk Siswa/siswi terutama dalam hal seni musik dan olahraga, diantaranya:

1. Marawis yang merupakan wadah menampung siswa / siswi yang berbakat dalam bidang tarik suara yang berupa sholawat. Hal ini jelas mengingat SMK Al-Azhar Batam adalah sekolah yang bernuansakan islami.





2. Futsal walaupun bidang ini banyak disukai oleh kalangan Siswa (pria) namun Federasi Sepak Bola pernah mengirimkan atlet yang bersekolah di SMK Al-Azhar untuk mengikuti lomba Futsal di bandar lampung.
3. PMR berjiwa tanggap terhadap sesama, itulah yang selalu diwarisi kepada Siswa/Siswi dalam mengikuti Palang Merah Remaja, sehingga hal ini melatih rasa kepedulian terhadap sesama.
4. Pramuka sebagai salah satu ekskul wajib, semua siswa/siswi pernah merasakan panasnya mentari dalam belajar Peraturan Baris Berbaris dilapangan SMK Al-Azhar Batam. (<https://bitly.cx/DV0U8>)

Sarana & Prasarana Pada dasarnya sarana dan prasarana SMK Al-Azhar masih dalam tahap yang cukup mumpuni untuk kebutuhan civitas akademika dimana fasilitas yang ada terdiri dari:

1. Kantin, dikelola oleh Yayasan dengan sistem sewa tempat. Sedangkan penyedia makanan adalah masyarakat sekitar.
2. Business Centre (BC), di SMK Al-Azhar BC ini diberi nama Maju Bersama (MB). Di kelola oleh SMK Al-Azhar untuk pengembangan kewirausahaan warga Sekolah.
3. Wifi, terdiri dari wifi yang disediakan oleh pihak sekolah dan juga WIFI ID yang disediakan oleh telkom
4. Bank Mini MB, merupakan unit usaha kaprodi akuntansi yang dikelola oleh SMK Al-Azhar sebagai tempat belajar praktik siswa/siswi
5. Laboratorium Komputer, SMK Al-Azhar memiliki 2 ruang Lab. Komputer dengan total 50 unit komputer. Selain sebagai sarana praktik, lab. ini sudah digunakan untuk Ujian Berbasis Komputer (UNBK) yang dimulai pada tahun 2018
6. Bengkel Perangkat Keras, biasa ruangan ini selalu

dipenuhi dengan kabel, casing, monitor dan komponen - komponen komputer. Biasa ruangan ini digunakan untuk praktik troubleshoot siswa/siswi jurusan TKJ dan RPL. (<https://bitly.cx/DV0U8>)





Dosen dan Siswa-siswi SMK Al-Azhar Batam kegiatan bersama untuk mendokumentasikan kegiatan

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN PENGABDIAN

1. Khalayak Sasaran

Peserta kegiatan ini adalah Para Guru-guru dan Siswa-siswi SMK Al-Azhar Batam. Adapun yang menjadi instruktur dan narasumber dalam kegiatan ini adalah dosen Program Studi Manajemen Tata Hidangan Politeknik Parawisata Kota Batam.

2. Metode Kegiatan

Metode pelaksanaan kegiatan dilakukan untuk mengatasi permasalahan adalah sebagai berikut :

a. Pelatihan Materi dan Referensi

Penyuluhan diberikan dalam bentuk ceramah dan tanya jawab kepada peserta dan pemaparan bahan melalui power point presentasi yang memuat referensi terkait konsep penyuluhan dan referensi khusus tentang Pelatihan Barista. Para peserta diajak untuk berdiskusi mengenali tentang Pelatihan Barista, dan strategi untuk meningkatkan Pelatihan Barista Untuk Siswa-siswi SMK Al-Azhar Batam.

b. Prosedur kegiatan

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini meliputi:

- a) Koordinasi dengan pihak Guru-guru dan Siswa-siswi SMK Al-Azhar Batam untuk seleksi peserta dan koordinasi terkait dengan penyusunan jadwal kegiatan dan lain-lain
- b) Persiapan kegiatan, diskusi terkait materi kegiatan yang dibicarakan bersama dengan pihak Guru-guru dan Siswa-siswi SMK Al-Azhar Batam.

c. Faktor Pendukung dan Penghambat

Berdasarkan evaluasi pelaksanaan dan hasil kegiatan dapat diidentifikasi faktor pendukung dan penghambat dalam melaksanakan program pengabdian pada masyarakat (PKM) ini. Secara garis besar faktor pendukung dan penghambat tersebut adalah sebagai berikut:

1) Faktor Pendukung

- a. Antusiasme dan minat peserta yang sangat tinggi dan komitmen waktu serta keterlibatan aktif sepanjang pelaksanaan.
- b. Komitmen pihak Guru-guru dan Siswa-siswi SMK Al-Azhar Batam, asistensi dan dukungan dari *stakeholder* lainnya.

2) Faktor Penghambat





- a. Keterbatasan waktu untuk pelaksanaan kegiatan sehingga cakupan materi tidak dapat disampaikan secara detail.
- b. Daya tangkap para peserta yang bervariasi, ada yang cepat namun juga ada yang lambat sehingga waktu yang digunakan kurang maksimal



Peserta dan Pengabdian Masyarakat foto bersama untuk mendokumentasikan kegiatan

HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI KEBERLANJUTAN

1. Hasil Pelaksanaan Kegiatan

Pengabdian pada masyarakat merupakan salah satu bentuk dari Tri Dharma Perguruan Tinggi yang merupakan kewajiban dari dosen, selain pengajaran dan penelitian. Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini bertujuan untuk memberikan penyuluhan kepada pihak Guru-guru dan Siswa-siswi SMK Al-Azhar Batam sehingga memiliki pengetahuan yang cukup tentang pentingnya Pelatihan Barista, serta strategi dan upaya untuk meningkatkan kesadaran Pelatihan Barista bagi Guru-guru dan Siswa-siswi SMK Al-Azhar Batam. Sehingga dengan demikian akan meningkatkan tingkat kesadaran Guru-guru dan Siswa-siswi SMK Al-Azhar Batam tentang Pelatihan Barista. Kegiatan ini dilaksanakan sehari yaitu pada hari Jumat, tanggal 30 May 2024 dari pukul 09.00-12.00 WIB. Pelaksanaan kegiatan PKM ini dilakukan oleh 5 (Lima) orang tim pengabdian dari Politeknik Pariwisata Batam.

2. Pembahasan Hasil Pelaksanaan Kegiatan

Hasil kegiatan PKM secara garis besar mencakup beberapa komponen sebagai berikut:

- a. Keberhasilan target jumlah peserta penyuluhan
- b. Ketercapaian tujuan penyuluhan
- c. Ketercapaian target materi yang telah direncanakan
- d. Kemampuan peserta dalam penguasaan materi





Target pencapaian dari segi jumlah peserta sebanyak 40 (*Empat Sepuluh*) peserta. Dengan demikian dapat dikatakan bahwa target peserta tercapai 100%. Angka tersebut menunjukkan bahwa kegiatan PKM dilihat dari jumlah peserta yang mengikuti dapat dikatakan berhasil/sukses. Ketercapaian tujuan secara umum sudah baik, namun keterbatasan waktu yang disediakan mengakibatkan tidak semua materi tentang stunting dapat disampaikan secara detil. Namun dilihat dari hasil penyuluhan para peserta yaitu kualitas pembelajaran yang telah dihasilkan, maka dapat disimpulkan bahwa tujuan kegiatan ini dapat tercapai. Ketercapaian target materi pada kegiatan PKM ini cukup baik, karena materi pendampingan telah dapat disampaikan secara keseluruhan. (Irawan, 2016)

SIMPULAN

Berdasarkan judul PKM Pelatihan Pelayanan Prima Untuk Karyawan di Momoo Juice Bar & Caff e Harbour Bay Kota Batam. hasil pelatihan, maka dapat dikemukakan kesimpulan sebagai berikut :

1. Barista adalah seseorang yang menyiapkan dan menyajikan kopi berbasis espresso. Barista berasal dari bahasa Itali yang berarti bartender, seseorang yang menyiapkan dan meracik minuman berbasis espresso. Sedangkan menurut. Barista merupakan seseorang pekerja di kedai kopi maupun bar dalam mengkhususkan diri yang membuat jenis minuman kopi dan espresso. Barista dapat didefinisikan sebagai seseorang yang sudah terlatih secara profesional dalam membuat kopi espresso yang ahli dalam melakukan peracikan kopi dengan berbagai campuran seperti cappucino atau kopi latte..

SARAN

1. Perlu adanya Pelatihan Barista Untuk Guru-guru dan Siswa-siswi SMK Al-Azhar Batam. agar bisa meningkatkan pemahaman dan pengetahuan Tentang Barista Bagi Pihak Guru-guru dan Siswa-siswi SMK Al-Azhar Batam serta partisipasi dan dukungan Guru-guru dan Siswa-siswi SMK Al-Azhar Batam terhadap perkembangan Wira Usaha yang ada Kota Batam khususnya Guru-guru dan Siswa-siswi SMK Al-Azhar Batam yang berbatasan langsung dengan Negara luar akan dapat menjadi contoh bagi mana mengembang usaha melalui media digital.
2. Pelatihan Barista Untuk Guru-guru dan Siswa-siswi SMK Al-Azhar Batam semakin diharapkan agar dapat Pelatihan Baristan Untuk Guru-guru dan Siswa-siswi SMK Al-Azhar Batam.





DAFTAR PUSTAKA

Abd. Rahman Yusuf, Rais, S. (2023). *Peranan Barista dalam Menyajikan Miuman Kopi Berkualitas Di Cafe Excelso Vitka Point Tiban Kota*. 2(1), 44–49.

Irawan, Y. B. (2016). *Pengaruh Pelayanan Prima (Service Excellence) Terhadap Kepuasan Pelanggan di Smesco Mart Al-Hikam Kota Malang*. 15(2), 1–23.

<https://smk-alazhar-batam.blogspot.com/p/tentang.html>

[https://bebasjamkerja.com/course/pelatihan-barista-untuk-bisa-menciptakan kedai-kopi-sendiri](https://bebasjamkerja.com/course/pelatihan-barista-untuk-bisa-menciptakan-kedai-kopi-sendiri)

