

PERANAN BARISTA DALAM MENYAJIKAN MINUMANKOPI BERKUALITAS DI CAFE EXCELSE VITKA POINTTIBAN KOTA BATAM

Abd. Rahman Yusuf¹

Program Studi Manajemen Tata Hidangan. Politeknik Pariwisata Batam
2019020042@student.btp.ac.id

Syafruddin Rais²

Program Studi Manajemen Tata Hidangan. Politeknik Pariwisata Batam
rais@btp.ac.id

ABSTRAK

Peran barista merupakan seseorang yang membuat dan menyajikan 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. Penelitian ini membahas tentang Peranan Barista Dalam Menyajikan Minuman Kopi Berkualitas yang berlokasi di Café Excelso Vitka Point Tiban Kota Batam. Teori yang di gunakan dalam penelitian ini antara lain teori tentang peran barista, kopi berkualitas. Metode penelitian yang penulis gunakan adalah deskriptif kualitatif. Dengan tiga tahap pengumpulan data yaitu observasi, wawancara dan dokumentasi yang kemudian di analisis melalui empat tahap sebagai berikut pengumpulan data, reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan.

Kata kunci: Peranan Barista, Minuman Kopi Berkualitas.

ABSTRACT

The role of baristas are as someone who brews and serves espresso based coffees. Espresso is a type of coffee made from the extraction of grounded coffee beans added with hot water under high pressure. This research aimed to find out about the role of baristas in serving high quality coffee at Excelso Cafe Vitka Point Tiban Batam. The theories used in this research were the theories of the baristas' role, and high quality coffee. This research used the quantitative approach with descriptive approach. There were 3 phases of data collection, which was observation, interview and documentation, which was then analyzed through 4 phases of data analyzing, starting with data collecting, data reduction, data serving and conclusion.

Key Words: Barista Role, High Quality Coffee

PENDAHULUAN

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 atmosfir “*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.

Food and beverage service adalah



bentuk pelayanan yang diberikan oleh seluruh karyawan dalam sebuah organisasi yang bernaung dibawah pengelolaan makanan dan minuman, salah satunya adalah café (Noviastuti & Astuti, 2021). Seiring dengan menjamurnya café yang ada di kota Batam menjadikan pilihan kalangan muda seperti mahasiswa, mencari tempat yang paling mudah untuk mendapatkan secangkir kopi dan tempat nongkrong dengan konsep sederhana dan modern. Café sudah menjadi *lifestyle* bagi kebanyakan orang di jaman sekarang, dengan menyediakan tempat dengan desain interior yang menarik serta menawarkan suasana yang nyaman dan menyenangkan di tambah berbagai macam konsep seperti alunan musik jazz. Salah satu café yang menjadi pilihan tempat nongkrong anak-anak muda maupun dewasa yaitu Café Excelso.

Di Indonesia memiliki banyak daerah tujuan wisata salah satunya di Provinsi Kepulauan Riau. Di Provinsi Kepulauan Riau terdapat satu kota yang juga terkenal dengan pariwisatanya yaitu kota Batam. Kota Batam merupakan kota yang berlokasi disebelah barat pulau Bintan dan sebelah selatan Negara Singapura. Sebagai daerah kepulauan, Batam mempunyai bermacam-macam keindahan alam yang bisa dinikmati oleh siapapun yang berkunjung. Seperti resort, laut dan pantai, yang bisa dinikmati saat berkunjung ke Batam. Sebagai pulau yang di kelilingi oleh laut, resort merupakan primadona wisata yang ada di pulau Batam. Selain *resort*, destinasi yang sering ditawarkan pulau Batam, adalah pemandangan pantai yang sangat menakjubkan, terutama bila dikunjungi pada waktu tertentu, seperti pada saat matahari terbit dan matahari terbenam. Wisatawan yang berkunjung ke Batam, wajib mengunjungi destinasi yang menjadi *favorite* dan tidak boleh di lewatkan yaitu *Jembatan Bareleng*, kawasan *Mega Wisata Ocarina*, *Taman Rusa Sekupang*, *Area Welcome To Batam*, Kawasan *Agrowisata Marina*. Selain destinasi wisata yang tersebut diatas, terdapat juga penunjang lain dari wisata itu

sendiri yaitu wisata kuliner. Dengan beraneka ragam wisata kuliner yang terdapat di kota Batam, baik yang dikelola secara tradisional maupun *modern*, menempatkan wisata ini sebagai suatu kegiatan sangat digemari baik kalangan dewasa maupun remaja. Adapun rumusan masalah pada penelitian ini adalah: Bagaimana peranan barista dalam menyajikan minuman kopi berkualitas di Café Excelso Vitka Point Tiban Kota Batam? dan Bagaimana kualifikasi kopi berkualitas di Excelso Vitka Point Tiban?

Barista

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

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, gerak 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

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 2020 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 penyeduh 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.

METODOLOGI PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan oleh penulis dalam penulisan proyek akhir ini adalah penelitian kualitatif deskriptif. Metode penelitian kualitatif menurut (Sugiyono, 2017) mengartikan bahwa kualitatif termasuk konstruktivisme yang beranggapan bahwa realita memiliki dimensi jamak dan



interaksi. Dapat pula diartikan sebagai upaya pertukaran pengalaman sosial yang dapat di devinisikan lewat hasil penelitian. Jadi, penelitian kualitatif beranggapan bahwa kebenaran itu bersifat dinamis dan dapat ditemukan melalui kajian terhadap orang melalui interaksi ataupun lewat situasi sosial.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam penelitian ini yang menjadi narasumber informasi adalah 1 orang karyawan yang bekerja di Cafe Excelso terdiri dari 1 orang barista dan 1 orang customer di Excelso Vitka Point Tiban. Adapun narasumber yang memberikan data informasi sebagai berikut:

Tabel 4.1 Data narasumber

No	Nama	Umur	Jabatan/ Posisi	Lama bekerja/ Berlangganan	Pendidikan Terakhir
1.	Riski Akbar	30 Tahun	Head Bar	5 Tahun	D3
2.	Ayu Marlaw	27 Tahun	Customer	3 Tahun	S1

Sumber: Data diolah peneliti, 2022

Penulis akan memaparkan hasil dari temuan data yang telah penulis dapatkan dari narasumber berdasarkan rumusan masalah melalui hasil wawancara yang penulis lakukan di Cafe Excelso Vitka Point Tiban pada tanggal 5 Desember sampai 23 Desember 2022.

KESIMPULAN

Dari penelitian ini, penulis dapat menarik beberapa kesimpulan sekaligus dapat menjawab tujuan masalah dari penelitian ini yaitu: Untuk mendeskripsikan peranan barista dalam menyajikan minuman kopi berkualitas di Café Excelso Vitka Point Tiban Kota Batam. Peranan seorang barista menurut observasi dan hasil dari penelitian ini adalah Untuk mengetahui klasifikasi kopi berkualitas Di Excelso Vitka Point Tiban menurut barista dan konsumennya.

Saran

Setelah melakukan penelitian mengenai bagaimana peranan baristadalam menyajikan minuman kopi berkualitas di Café Excelso Vitka Point Tiban Kota Batam, Peneliti memiliki saran yang seperlunya dapat menjadi bahan masukan bagi pihak untuk

menjadi lebih baik ke depannya. Adapun saran tersebut adalah:

Bagi Cafe Excelso Vitka Point Tiban Menyarankan untuk tetap menjadi Bagi Politeknik Pariwisata Batam Peneliti menyadari bahwa selama penelitian berlangsung terdapatkesulitan dalam hal literasi. Maka dari itu penelti menyarankan bagi kampus Politeknik Pariwisata Batam melengkapi buku yang berkaitan dengan kopi.

Bagi Penulis

Bagi penulis diharapkan untuk memperbaiki kekurangan dan keterbatasan pada penelitian ini.

Bagi Pembaca

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam penulisan, maka diharapkan untuk peneliti selanjutnya dapat melakukan penelitian ini dengan mengukur dari aspek dan metode yang berbeda.

DAFTAR PUSTAKA

Bellia Annishia, F., & Soekarno Setiawan, M. (2018). Pengaruh Kualitas Produk Kopi Terhadap Kepuasan Konsumen



- Di Jade Lounge Swiss-Belresidences Kalibata Jakarta Effect of Quality of Coffee Products on Customer Satisfaction in Jade Lounge Swiss-Bel Residences Kalibata Jakarta. *Jurnal Hospitality Dan Pariwisata*, 4(1), 1–69. <http://journal.ubm.ac.id/>
- Elyan, M. (2022). *Pembuatan Mesin Kopi Espresso Menggunakan Sistem Pneumatik*. 5(1), 65–72.
- Fatih, T. P. Al. (2022). *Strategi Pengembangan Pariwisata Dendang Melayu KotaBatam*.
- Herawati, A. (2020). Komunikasi Interpersonal Barista dalam Menciptakan Kepuasan Pelanggan. In *Komunikasi Interpersonal Barista dalam Menciptakan Kepuasan Pelanggan (Studi Deskriptif Kualitatif pada Barista Roketto Coffee Malang)*. <http://digilib.uinsby.ac.id/43874/>
- Herda Tri Arnawa, I. K., Oka Saputra, I. G., & Manggala RS, A. (2022). Kualitas Produk dan Pelayanan Barista bagi Kepuasan Konsumen kedai Hermess Kopi. *Jurnal Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik*, 25–34. <https://doi.org/10.52318/jisip.2022.v36.1.3>
- Noviastuti, N., & Astuti, I. W. (2021). Usaha Food And Beverage Product Dalam Meningkatkan Revenue Di Grand Puri Saron Boutique Hotel Yogyakarta. *Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan) – Vol.4 No.1 Februari 2021 – Issn (Online) 2597-5323*, 4(1), 27–34.
- Pradipta, K. (2017). Jurnal Review Perbedaan Air Seduh terhadap Persepsi Multisensoris Kopi. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(1), 85–91.
- Pramita, I. A. P. M., & Parma, I. P. G. (2020). Strategi Peningkatan Kualitas Barista dan Bartender di Hotel Four Points By Sheraton Bali Seminyak. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 3(2), 69–77. <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JMPP/article/view/29078>
- Rachmato, A. D., & Risanti, J. A. (2019). Sistem Pendukung Keputusan Kualitas Biji Kopi Dengan Metode Ahp (Analytical Hierarchy Process) Studi Kasus Cafe Kaki Bukit Lembang. *Jurnal FIKI*, IX(1), 2087–2372. <http://jurnal.unnur.ac.id/index.php/jurnalalfiki>
- Rahardjo. (2012). Penentuan lama Sangrai Kopi Terhadap Variasi Derajat Sangrai Menggunakan Model Warna Rgb Pada Pengolahan Citra Digital (Digital Image Processing). *Jurnal Agroteknologi*, 09(02), 1–10. <https://jurnal.unej.ac.id/index.php/JAGT/article/view/3536>
- Rahman, L., & Hari Putri, E. D. (2019). Upaya Meningkatkan Kinerja Barista Untuk Mengurangi Keluhan Tamu Di Rock Gilis Coffee Lombok. *Khasanah Ilmu - Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 10(1). <https://doi.org/10.31294/khi.v10i1.5620>
- Ramadhan, F. (2017). Analisis Komunikasi Antar Pribadi Barista Dan Konsumen Dalam Menciptakan Kepuasan (Studi Pada Barista Coffee Shop Piacevole Di Medan). In *Journal Of Chemical Information And Modeling* (Vol. 53, Issue 9). https://Dspace.Uii.Ac.Id/Bitstream/Handle/123456789/5344/Skripsi_FakhriRamadhan_13311426Pdf.Pdf?Sequence=1
- Ranitaswari, P. A., Mulyani, S., & Bayu Sadyasmara, C. A. (2018). Analisis Kepuasan Konsumen Terhadap Kualitas Produk Kopi Dan Kualitas Pelayanan Menggunakan Metode Importance Perfomance Analysis (Studi Kasus Di Geo Coffee). *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 6(2), 147. <https://doi.org/10.24843/jrma.2018.v06.i02.p06>
- Ranti, K. S. (2020a). Analisis komunikasi antar pribadi barista dan konsumen



- dalam menciptakan kepuasan (studi pada barista coffee shop piacevole di medan). *Jimsipol*, 1(2), 1–85.
- Ranti, K. S. (2020b). Analisis komunikasi antar pribadi barista dan konsumen dalam menciptakan kepuasan (studi pada barista coffee shop piacevole di medan). In *Jimsipol* (Vol. 1, Issue 2).
- Samudera, R. N. (2018). *Peran Profesi Barista Terhadap Bisnis Coffee Shop Tinjauan Etika Bisnis*.
- Setyowati, N., -, H. I., Aditya Pitara Sanjaya, & -, W. (2021). Sikap Petani terhadap Pengolahan Kopi Robusta Berbasis Indikasi Geografis di Kabupaten Temanggung. *Jurnal Penyuluhan*, 17(2), 218–227. <https://doi.org/10.25015/17202133273>
- Soerjono, S. (2019). Peranan Majelis Taklim dalam Mengembangkan Masyarakat Islam di Kecamatan Bukit Kemuning. *Jurnal Ilmu Sosial*, 53(9), 1689–1699.
- Sugiyono. (2017). Bab iii metoda penelitian 3.1. *Bab III Metoda Penelitian, Babiii me*, 1–9.
- Supriadi, H. (2018). *Peran Camat Cidadap dalam Mengkoordinasikan Upaya Penyelenggaraan Ketentraman dan Ketertiban Umum dengan Adanya Cafe Bucharest Di Kota Bandung*. <https://elibrary.unikom.ac.id/id/eprints/1394>
- Wachdijono, W., & Yahya, A. C. (2021). Persepsi Konsumen Terhadap Keberadaan Coffee Shop Dan Barista Pada Era Pemasaran Kopi Ke Tiga. *Paradigma Agribisnis*, 4(1), 11. <https://doi.org/10.33603/jpa.v4i2.5886>
- Wardani, L., & Buana, U. M. (2019). Pelatihan dalam Dunia Barista. *Konsorsium Psikologi Ilmiah Nusantara (KPIN)*, 5(September 2019)

