

TUGAS AKHIR

PROSEDUR PEMBUATAN CAPPUCCINO MATCHA

OLEH STAFF BARISTA

DI RANTANG MAMA COFFEE, BAKERY AND KITCHEN



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh :
I Made Yuda Ari Saputra
NIM. 2015823215

PROGRAM STUDI D3 PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2023

**PROSEDUR PEMBUATAN CAPPUCCINO MATCHA
OLEH STAFF BARISTA
DI RANTANG MAMA COFFEE BAKERY AND KITCHEN**

Oleh
I Made Yuda Ari Saputra
NIM 2015823215

Tugas Akhir ini Diajukan guna Memenuhi Salah Satu Syarat Menyelesaikan Pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

Disetujui oleh:

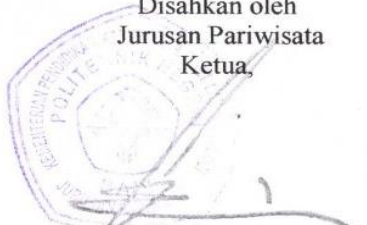
Pembimbing I,

Pembimbing II,


Drs. I Wayan Pugra, M.Par
NIP. 196312312000031002


Ni Putu Erna Surim V, SE., M.Pd
NIP. 198208312009032000

Disahkan oleh
Jurusan Pariwisata
Ketua,


Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D.
NIP 196312281990102001



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET,
DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI BALI
JURUSAN PARIWISATA**

Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali – 80354
Telp. (0361) 701981 (hunting) Fax. 701128 Laman: www.pnb.ac.id
Email: poltek@pnb.ac.id

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : I Made Yuda Ari Saputra
NIM : 2015823215
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“PROSEDUR PEMBUATAN CAPPUCINO MATCHA
OLEH STAFF BARISTA
DI RANTANG MAMA COFFEE BAKERY AND KITCHEN”**

benar bebas dari plagiat. Apabila pernyataan ini terbukti tidak benar, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Gianyar, Agustus 2023
Yang membuat pernyataan ini,



Nama : I Made Yuda Ari Saputra
NIM : 2015823215
PS : DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur Penulis panjatkan kehadirat Ida Sang Hyang Widhi Wasa/Tuhan Yang Maha Esa karena telah memberikan rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan judul “PROSEDUR PEMBUATAN CAPPUCCINO MATCHA OLEH STAFF BARISTA DI RANTANG MAMA COFFEE BAKERY AND KITCHEN” ini dengan sepenuh hati dan tepat sesuai jadwalnya. Tugas akhir ini diselesaikan dengan tujuan untuk mendeskripsikan Prosedur Pembuatan Cappuccino Matcha Oleh Staff Barista di Rantang Mama Coffee Bakery and Kitchen

Pada proses penyusunan tugas akhir ini, penulis banyak mengalami kesulitan dan halangan, banyaknya doa, bimbingan, dan motivasi dari segala pihak, kesulitan dan halangan tersebut dilalui dengan baik. terselesaikan Tugas Akhir ini tentunya tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak yang telah memberi dukungan baik secara moral, material maupun informasi yang diperlukan guna kelengkapan Tugas Akhir ini. Untuk itu melalui kesempatan ini, penulis mengucapkan terimakasih kepada

1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D. selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si. selaku Sekertaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh Pendidikan di Politeknik Negeri Bali.

4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SSt. Par., M.Par. selaku Kaprodi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. I Made Alus Dherma Negara, S.Pd, M.Pd selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.
6. Drs.I Wayan Pugra, M.Par selaku Dosen Pembimbing I, yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penyusunan tugas akhir ini.
7. Ni Putu Erna Surim Virnayanthi, S. E., M.Pd selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penyusunan tugas akhir ini.
8. I Ketut Sukarya selaku *General Manager* di Rantang Mama Coffee Bakery and Kitchen yang telah memberikan kesempatan untuk masuk ke industri dan memperoleh informasi dalam penyusunan tugas akhir ini.
9. Noviyanti selaku HR di Rantang Mama Coffee Bakery and Kitchen yang telah memberikan kesempatan untuk memperoleh informasi dalam penyusunan tugas akhir ini.
10. I Made Susilawan selaku Manager Restaurant di Rantang Mama Coffee Bakery and Kitchen yang telah memberikan kesempatan untuk memperoleh informasi dalam penyusunan tugas akhir ini.
11. Karyawan pada *Food and Beverage Service and Bar Team* di Rantang Mama Coffee Bakery and Kitchen yang telah membantu dalam memberikan informasi dan masukan untuk menyusun tugas akhir ini.
12. Dosen dan karyawan di Kampus Politeknik Negeri Bali Gianyar yang juga banyak memberikan doa, dukungan, informasi, serta ilmu pengetahuan yang sangat bermanfaat bagi penulis.

13. Semua pihak yang sudah membantu dan memberikan dorongan berupa doa dan semangat kepada penulis dalam penyusunan tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa banyak kekurangan pada tugas akhir ini baik dari segi sistematika, materi, dan tata bahasanya. Kekurangan tersebut tidak terlepas dari keterbatasan penulis sebagai manusia yang tidak terlepas dari kesalahan maupun kekurangan. Karena demikian, kritik maupun saran oleh pembaca sangat dinantikan sebagai bantuan dalam penyempurnaan tugas akhir ini.

Pada pengujung kata, penulis mengharapkan tugas akhir ini memiliki manfaat untuk semua pembaca baik dari keluarga besar Politeknik Negeri Bali maupun dari berbagai pihak yang berada diluar Politeknik Negeri Bali.



Gianyar, Juli 2023

Penulis

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	i
LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir	4
1. Tujuan Penulisan Tugas Akhir	4
2. Kegunaan Penulisan Tugas Akhir	5
D. Metode Penulisan Tugas Akhir	5
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data	5
2. Metode dan Teknik Analisis Data	7
3. Metode dan Teknik Penyajian Data	7
BAB II LANDASAN TEORI	8
A. Pengertian dan Jenis Restoran	8
B. Food and Beverage Service	10
C. Pengertian Bar dan Jenis Bar	10
1. Pengertian <i>Bar</i>	11
2. Jenis-Jenis <i>Bar</i>	12
D. Pengerian Peralatan Barista	12
E. Pengertian Barista	13
F. Pengertian Kopi	14
G. Pengertian Espresso	15
H. Pengertian Penyeduhan	16
I. Pengertian Cappuccino	16
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	18
A. Lokasi dan Sejarah Hotel	19

1.Lokasi Hotel	19
2.Sejarah Hotel	20
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	20
1.Bidang Usaha Hotel	21
2.Fasilitas Hotel	22
C. Struktur Organisasi Hotel	23
BAB IV PEMBAHASAN.....	26
A. Pembuatan atau Pelaksanaan	26
1.Tahap Persiapan	27
2.Tahap Pembuatan	35
3.Tahap Penyajian (<i>Pouring</i>)	37
B. Hambatan yang Timbul Dalam Pembuatan Cappuccino Matcha	38
BAB V PENUTUP	40
A. Simpulan.....	40
B. Saran.....	42
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Isi	Halaman
Gambar 3. 1 Logo Rantang Mama Coffee Bakery and Kitchen	19
Gambar 3 2 Meeting room	21
Gambar 3. 3 VIP Room Private Lunch and Dinner	21
Gambar 3. 4 Gathering	22
Gambar 4.1 Espresso Machine	28
Gambar 4.2 Coffee Grinder	29
Gambar 4. 3 Alat Timbangan	29
Gambar 4. 4 Portafilter	30
Gambar 4. 5 Tamper	31
Gambar 4. 6 Milk Jug	31
Gambar 4. 7 Cup Coffee	32
Gambar 4. 8 Saucer Coffee	32
Gambar 4. 9 Tea Spoon	33
Gambar 4. 10 Coffee Bean	33
Gambar 4. 11 Susu Freshmilk	34

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Isi	Halaman
Tabel 3.1 Sturktur Organisasi	23



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Rantang Mama Restoran, merupakan salah satu restoran yang terletak di daerah Kuta, tepatnya di Jl. Raya Kuta No. 104. Restoran ini pertama kali buka pada bulan Agustus 2019 dengan mengusung konsep Asian Cuisine, dimana makanan yang disajikan pun sebagian besar memiliki cita rasa Indonesia dan Asia. Rantang mama memiliki kapasitas restoran 100 kursi di lantai 1, 250 kursi di lantai 2 dan 50 kursi untuk ruangan VIP. Mayoritas tamu yang datang ke restoran ini adalah tamu travel China yang 1 harinya dapat membawa hingga 250 tamu.

Pada Oktober 2023, Rantang mama kembali dibuka kembali setelah tutup sementara akibat wabah corona yang menyebar keseluruh dunia hingga 2,5 tahun lamanya. Namun kali ini Rantang Mama mengusung konsep baru yaitu Coffee Shop, Bakery dan Kitchen. Makanan yang disajikan pun juga lebih ke Makanan Western dan Asian Food. Rantang Mama dengan konsep baru ini memiliki kapasitas 70 kursi di area indoor dan 12 kursi di area outdoor. Menyajikan makanan untuk sarapan, makan siang dan makan malam. Tidak lupa juga memiliki beberapa menu kopi yang dapat dinikmati sambil bersantai di pagi, maupun sore hari. Melayani tamu dari pukul 08.00 Wita hingga 22.00 Wita.

Selain menu makanan dan minuman yang enak untuk dinikmati, Rantang Mama juga memiliki tempat yang instagramable cocok untuk tamu yang menyukai konsep antic dan modern. Memiliki fasilitas wifi gratis dan tempat yang nyaman untuk bekerja.

Restoran merupakan sebuah tempat yang menyajikan makanan dan minuman lengkap dengan berbagai fasilitas yang nyaman sehingga para tamu yang datang akan merasa betah saat menyantap hidangan. Selain itu dalam sebuah restoran biasanya akan dilayani oleh waiter/waitress maupun bar/waiter yang melayani pembuatan minuman baik kopi pada saat breakfast maupun cocktail dan mocktail saat lunch atau dinner. Selain pentingnya seorang chef dalam sebuah restoran namun restoran juga memerlukan seorang barista atau bartender.

Profesi Barista merupakan sebuah profesi yang sedang berkembang saat ini karena banyaknya hotel dan restoran yang menyajikan sajian kopi disaat breakfast maupun di waktu yang senggang. Barista adalah sebuah profesi dimana seseorang membuat minuman kopi untuk disajikan kepada pelanggan.

Profesi barista sangat erat dengan kopi karena setiap Barista memiliki cara tersendiri untuk meracik minuman kopi. Kopi adalah salah satu minuman unik yang dimana memiliki beraneka ragam rasa sesuai dengan daerah tumbuhnya. Kata kopi sendiri berasal dari Bahasa arab qahwah yang berarti kekuatan, karena pada awalnya kopi digunakan sebagai makanan berenergi tinggi. Kata qahwah Kembali mengalami perubahan menjadi kahveh yang berasal dari Bahasa turki dan kemudian berubah lagi menjadi koffie dalam Bahasa belanda.

Penggunaan koffee segera diserap ke dalam Bahasa Indonesia menjadi kata kopi yang dikenal saat ini.

Istilah barista berasal dari Bahasa Italia, barista atau bariste. Lalu namanya diadopsi dalam Bahasa Inggris jadi barista. Barista menyajikan minuman yang berbasis espresso. Pengetahuan tentang kopi yang harus dimiliki seorang barista ada banyak, ada pemanggangan biji kopi, campuran kopi, cara menggunakan dan merawat mesin espresso, buih dan susu. Salah satu kemampuan khusus seorang barista adalah latte art. Keahlian menghias cappuccino dengan menuangkan busa susu ke espresso.

Restoran Rantang Mama juga menyediakan berbagai pilihan varian coffee mulai dari hot sampai iced coffee. Hot coffee seperti Cappuccino, Caffe Latte, Machiato, Long Black, dan untuk varian Iced Coffee seperti Iced Caramel Machiato, Iced Brown Sugar Latte, Iced Irish Cream Cappuccino dan lainnya. Beberapa menu coffee baru seperti Cappuccino Matcha yang merupakan varian kopi yang mungkin belum familiar dikalangan restoran maupun sebuah kedai coffee shop, Cappuccino Matcha yang merupakan gabungan espresso, matcha powder dan steam milk dengan foam yang tebal. Untuk coffee bean cappuccino matcha memakai full arabica yang memiliki rasa sedikit asam, rasa kental dan juga dimulut terasa pahit, dan memiliki tekstur yang lebih halus dan untuk matcha powdernya sendiri menggunakan pure matcha tanpa ada campuran gula dan cappuccino matcha sendiri memiliki rasa yang dominan pahit tanpa ada campuran gula namun tergantung permintaan tamu dan memiliki rasa *creamy*

yang terdapat pada susu freshmilk yang digunakan pembuatan cappuccino matcha.

Berdasarkan penjelasan di atas, penulis menyadari pentingnya mempelajari prosedur pembuatan kopi . Melihat hal itu penulis tertarik untuk membuat penelitian ini dengan judul “Prosedur Pembuatan Cappuccino dan Latte Art Oleh Seorang Barista saat Menghandle Breakfast Di Restaurant Rantang Mama Kuta”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas maka yang menjadi rumusan permasalahan yang akan dibahas dalam laporan tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana standar operasional prosedur saat mengekstraksi espresso?
2. Bagaimana prosedur pembuatan buih susu atau steaming saat pembuatan cappuccino?
3. Kendala apa saja yang dihadapi saat mengekstraksi espresso dan steaming susu?
4. Kendala apa saja yang dihadapi saat pembuatan cappuccino matcha?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir

1. Tujuan Penulisan Akhir

Berdasarkan rumusan masalah yang telah di uraikan di atas maka tujuan dan kegunaan penulisan penelitian ini adalah sebagai berikut, Penulisan ini

bertujuan untuk menjawab uraian rumusan masalah yang telah di uraikan di atas, yaitu :

- a. Untuk mengetahui prosedur pembuatan Cappucino yang benar untuk handle tamu saat breakfast maupun tamu berkunjung ke Rantang Mama untuk mendapatkan rasa yang nikmat pada kopi
- b. Untuk menjelaskan cara pada seorang barista atau bartender di Rantang Mama prosedur pembuatan cappuccino saat handle tamu breakfast

2. Kegunaan Penulisan Tugas Akhir

Kegunaan penulisan ini antara lain :

- a. Bagi Mahasiswa

Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Pendidikan tinggi diploma III perhotelan pada jurusan pariwisata di politeknik negeri bali dan menerapkan teori yang sudah didapatkan di kampus maupun di industri , serta untuk menambah wawasan yang diperoleh selama melakukan penelitian

- b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Hasil penulisan ini diharapkan dapat digunakan sebagai sumber referensi dan pembelajaran yang menyangkut mengenai materi atau prosedur pembuatan cappuccino dan café latte supaya nantinya bisa terjun langsung ke dunia barista tanpa takut salah saat pembuatan kopi

- c. Bagi Rantang Mama Kuta

Sebagai saran dan masukan bagi Rantang Mama Kuta untuk dibagian Bar terutama barista untuk mempelajari prosedur pembuatan cappuccino dan dapat melayani kepuasan pelanggan

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data merupakan teknik pengumpulan data merupakan cara-cara untuk memperoleh data dan keterangan-keterangan yang mendukung penelitian ini Sugiyono (2014). Metode pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara dan dokumentasi.

a. Metode Observasi

Teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan pengamatan secara langsung pada objek penelitian agar memperoleh gambaran keadaan yang sesungguhnya. Observasi ini bertujuan untuk mengetahui data yang diperoleh agar lebih akurat dan relevan dengan cara mengamati langsung.

b. Metode Wawancara

Wawancara mendalam (*Depth Interview*) merupakan proses mencari informasi yang dilakukan dengan tatap muka (*face to face*) antara pewawancara dengan responden atau narasumber dengan instrumen peneliti yaitu panduan wawancara (Sutopo, 2006). Tujuan dari dilakukan wawancara mendalam (*Depth Interview*) ini adalah untuk menggali informasi yang lebih luas dan akurat terkait dengan jawaban yang sebelumnya telah diterima peneliti. Informan kunci ditentukan berdasarkan

teknik *purposive* (sengaja) yang dianggap mampu menjawab tujuan penelitian ini.

c. Metode Dokumentasi

Dokumentasi merupakan catatan peristiwa yang sudah berlalu, dapat berupa tulisan, gambar, atau karya-karya monumental dari seseorang (Sugiyono, 2005). Dokumen yang berbentuk tulisan misalnya catatan harian sejarah kehidupan, ceritera, biografi, peraturan, dan kebijakan. Dokumen yang berbentuk gambar, misalnya foto, gambar, dan sketsa. Dokumentasi sebagai pelengkap dari penggunaan metode observasi dan wawancara untuk menambah kredibilitas dalam penelitian kualitatif. Data yang didapatkan dari observasi dan wawancara dalam penelitian ini, peneliti menggunakan metode dokumentasi yang berupa dokumen tertulis dan gambar, seperti catatan sejarah, peraturan, kebijakan, data perkembangan aktivitas koperasi, dan foto.

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Data-data yang sudah terkumpul dianalisis secara deskriptif, yaitu dengan menjelaskan secara lengkap semua data yang diperoleh mengenai prosedur pembuatan cappuccino matcha oleh staff Barista di Rantang Mama Kuta.

3. Metode dan Teknik Penyajian

Dalam Penyajian data pada tugas akhir ini, penulis menggunakan teknik formal dan informal. Melalui teknik formal data-data akan disajikan berupa foto, struktur, ataupun tabel. Penyajian yang dilakukan menggunakan teknik

informal berupa uraian dengan kata-kata biasa mengenai prosedur pembuatan cappuccino matcha oleh staff barista di Rantang Mama Kuta.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan pembahasan diatas tentang pembuatan cappuccino oleh barista di Rantang Mama Coffee, Bakery and Kitchen pada bab IV, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Pembuatan cappuccino oleh barista section bar di Rantang Mama Coffee, Bakery and Kitchen terdiri dari 3 tahapan yaitu :

- a. Tahap persiapan

Tahap persiapan ini harus dilakukan dengan baik karena banyak sekali hal yang harus dipersiapkan, Adapun persiapan yang dilakukan seperti persiapan diri (*personal grooming*), persiapan bahan seperti coffee bean, susu dan lainnya, dan persiapan peralatan seperti misalnya mesin espresso, grinder, scale, portafilter, tamper dan lainnya serta, selain itu staff barista mengecek kebersihan diarea bar.

- b. Tahap pembuatan

Dalam tahapan pembuatan cappuccino, seorang barista harus mengecek seluruh bahan, apakah bahan-bahan tersebut sudah semuanya tersedia dan lengkap, tahap pembuatan cappuccino meliputi pembuatan espresso dan pembuatan foam susu atau steaming susu. Sebagai bahan dasar pembuatan cappuccino itu sendiri.

- c. Tahap penyajian

Tahap penyajian atau (*pouring*) adalah salah satu tahap yang tidak kalah penting dalam pembuatan cappuccino dan perlu diperhatikan oleh seorang barista,

penyajian kopi yang baik akan menambah nilai dari cappuccino yang disajikan dan akan memberikan pengaruh terhadap kepuasan tamu.

2. Hambatan – hambatan yang dihadapi dalam pembuatan cappuccino oleh barista di Rantang Mama Coffee, Bakery and Kitchen dan cara mengatasinya

a. Espresso yang dihasilkan *over extracted*

Kendala ini menjadi masalah yang biasa dihadapi oleh barista. *Over extracted* terjadi jika merasa kopi yang diseduh terlalu bitter. Biasanya hal ini disebabkan terlalu banyak gramasi pada *ground coffee* atau beda dari takaran yang ditentukan. Maka espresso yang dihasilkan memiliki rasa yang berbeda untuk beberapa orang yang memiliki tingkat sensitif tinggi pada kopi dan juga membuat kopi menjadi tidak nyaman dimulut dan tentunya tidak layak untuk disajikan kepada tamu sehingga bisa menimbulkan *complaint*.

Maka hal yang harus perlu dilakukan untuk menghindari terjadinya *over extracted* pada espresso dengan selalu memperhatikan metode atau tahap pembuatan espresso dan juga selalu melakukan gramasi *ground coffee* pada portafilter yang dimana pada umumnya menggunakan 16 – 18 gram tergantung jenis dan ukuran portafilter yang ada di sebuah restoran.

b. Pembuatan *foam* atau *steaming* susu yang gagal

Uap tidak menyembur inilah mengapa seorang barista sebelum atau sesudah membuat buih susu menggunakan *steam wand*, harus disemburkan terlebih dahulu uapnya sebelum menyemburkannya ke susu. Untuk memastikan uap menyembur seperti biasanya, jika terjadi semburan uap tidak maksimal,

melambat atau semburan terputus-putus, kemungkinan ada sisa endapan susu yang menggumpal di dalam *steam wand*.

Cara untuk mengatasinya dengan mencoba menyemburkan *steam wand* beberapa saat dalam wadah kosong yang agak besar, sampai semburan uap Kembali seperti biasa, jika sudah kembali normal maka *steam wand* sudah siap digunakan pada susu yang akan di *frothing*.

Dan susu yang terlalu panas juga mempengaruhi gagalnya pembuatan *foam*, kesalahan ini kadang kerap terjadi karena beberapa barista yakin akan intuisinya, padahal intuisi barista pastinya berbeda-beda. Ada yang menurutnya panas, dan menurut lainnya belum tentu panas. Susu akan hilang karakter rasanya ketika suhu mencapai 72 derajat celcius dan pada titik 74 derajat celcius susu akan terasa hambar. Cara untuk mengatasinya, ada baiknya menjaga suhu susu dengan *motta milk thermometer*, *thermometer* khusus untuk digunakan pada *milk jug*.

B. SARAN

Adapun saran – saran yang diberikan oleh penulis untuk mengatasi hambatan – hambatan yang sering terjadi pada pembuatan cappuccino di Rantang Mama Coffee, Bakery and Kitchen yaitu :

1. Seorang barista harus selalu memperhatikan metode saat pembuatan espresso dan selalu menggunakan *scale* gramasi pada *ground coffee* sehingga kecil kemungkinan terjadinya *over extracted* pada espresso saat pembuatan cappuccino dan meminimalisir hal tersebut terulang Kembali.

2. Seorang barista harus selalu memperhatikan kebersihan *steam wand* dengan cara menyemburkan di wadah kosong baik sebelum digunakan atau sesudah digunakan, untuk menjaga *steam wand* tetap bersih dari susu yang menggumpal pada saat susu di *frothing* dan juga selalu memperhatikan suhu susu pada saat steaming dengan cara menggunakan *thermometer* khusus untuk *milk jug* sehingga kecilnya kemungkinan gagalnya saat *steaming* susu terulang Kembali.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

I Gusti Nyoman Wiantara. 2016. “Bartending & Mixology” Yogyakarta : andi

J Gemilang.2013. “Rahasia Meracik Kopi” Universitas andalas

Penerbit Araska

Emmita Devi Hari Putri. 2016. “Pengantar Akomodasi dan Restoran” Penerbit

DeePublish

Doddy Samsura. 2012. “Ngopi ala Barista” Juara Kompetisi Barista Indonesia,

Penerbit, Penebarplus

Permen

Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, No.1 Tahun 2015. Tentang pengertian restoran.

Link di Akses pada 18 Mei 2023 : <https://jdih.kemenparekraf.go.id>

Dokumen Universitas Kristen Petra, Subakti Tahun 2014. “Menyatakan

Pengertian Restoran dan Pengertian Barista “

Link di Akses pada 19 Mei 2023 : <https://elibrary.unikom.ac.id>

Wenny Bakti Sunarharum, Kiki Fibrianto, Sudarminto Setyo Yuwono, dan

Mokhammad Nur. 2019. “Sains Kopi Indonesia” Johan Ramandias

PT.UB Press

By Fahri Ahmad. Ames Boston “ Pengertian Bar,Sejarah,Fungsi, Jenis, Macam,

Fasilitas & Konsep”

Link Diakses Pada 20 Mei 2023 : <https://www.amesboston.com>

Temukan pengertian Web. “Pengertian Barista dan Tugasnya”

Link di Akses pada 20 mei 2023 : <https://www.temukanpengertian.com>

Badan Pendidikan Kristen Penabur 2020. “Espresso, Jiwa Minuman Kopi”

di Akses pada 19 Mei 2023 <https://bpkpenabur.or.id>



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI