

ANALISIS BIJI KOPI UNTUK SEORANG BARISTA DI CAFÉ EXCELSE VITKA POINT TIBAN KOTA BATAM

Axel Erlangga Afrizandra

Mahasiswa Jurusan Manajemen Tata Hidangan, Politeknik Pariwisata Batam
axel@btp.ac.id

Dailami

Manajemen Tata Hidangan, Politeknik Pariwisata Batam
dailami@btp.ac.id

Moh. Thandzir

Manajemen Tata Hidangan, Politeknik Pariwisata Batam
thandzir@btp.ac.id

Dewi Aurora Mikasari

Manajemen Tata Hidangan, Politeknik Pariwisata Batam
aurora@btp.ac.id

Syailendra Reza Irwansyah Rezeki

Manajemen Tata Hidangan, Politeknik Pariwisata Batam
reza@btp.ac.id

ABSTRACT

The common issue faced is that the quality of the coffee does not meet expectations, such as the water temperature being too low from the machine and the volume of water coming out of the machine not adhering to the standard, resulting in suboptimal coffee quality. Additionally, some coffee beans have subpar quality. Therefore, one of the key factors in determining the quality of coffee before it reaches the customer is the skill of the barista in the coffee-making process. Based on the background described above, the author is interested in conducting a study titled "Coffee Bean Analysis for a Barista at Café Excelso Vitka Point Tiban, Batam City." This research will be carried out using a qualitative research method, where data will be collected through direct interviews with baristas and Excelso customers.

Keywords: *Coffee Beans, Barista, Analysis*

PENDAHULUAN

Kopi sejak dahulu identik diminum dan dipercayai dapat menghilangkan kantuk. Banyak orang yang meminum kopi pada saat ingin bergadang atau saat ingin menikmati kopi dengan bersama teman-teman. Banyak orang yang memilih kedai kopi untuk menikmati hidangan kopi tersebut. Menikmati kopi tidak hanya di kedai kopi saja, bahkan kopi bisa dinikmati di tempat warung kopi sederhana. Cara orang menikmati kopi tersebut bisa berbeda-beda. Ada yang menikmati di *coffee shop* dengan sajian kopi yang mewah dan dengan kualitas kedai kopi tersebut, dan juga ada yang menikmati di warung kopi sederhana hanya untuk menikmati hidangan kopi saja tanpa mementingkan kualitas tempat dan pelayanannya (Bellia Annishia & Soekarno Setiawan, 2018).

Dikutip dari sebuah artikel bisnis.com (2020) bahwa "Konsumsi Kopi Dalam Negeri Alami Pertumbuhan Hingga 8% Setiap Tahun". Tingkat konsumsi kopi jenis arabika dan robusta di dalam negeri cenderung meningkat dengan pertumbuhan sekitar 8% setiap tahun seiring berkembangnya bisnis

kopi di Tanah Air. Kesukaan masyarakat terhadap kopi single origin juga meningkat, yakni kopi murni dari daerah khusus seperti robusta Gayo. Kopi robusta maupun arabika dihargai dengan baik oleh konsumen (Yurindera, 2021).

Menurut (Setiyorini, 2019) Pasar wisata kopi mempunyai potensi yang besar karena masyarakat sering mengasosiasikan kopi dengan tempat asal kopi, sehingga tentunya akan mendorong kunjungan wisatawan ke tempat tujuan wisata tersebut. Secara ekonomi dan sosial, wisata kopi tidak hanya dapat memproduksi dan menjual biji kopi saja, namun juga menghasilkan beragam produk wisata, sehingga dapat meningkatkan nilai tambah kesejahteraan sosial masyarakat setempat. Sedangkan (Anbalagan & Lovelock, 2014) juga meyakini bahwa pengembangan wisata kopi mempunyai dampak positif tertentu bagi masyarakat lokal. Misalnya saja pengembangan wisata kopi yang memberikan kesempatan kerja bagi surplus tenaga kerja. Selain itu, kopi juga memberikan dampak positif terhadap koperasi lokal, memperkenalkan struktur manajemen yang beragam, peluang pelatihan yang luas, dan posisi profesional baru.

Wisata kopi memperkuat pengalaman perjalanan wisatawan dengan mengunjungi kafe, mengamati pembuatan kopi, mencicipi kopi, dan aktivitas interaktif lainnya, yang kondusif dalam membentuk citra dan reputasi destinasi wisata (Candelo et al., 2019). Dan wisata kopi dapat dianggap sebagai industri wisata khusus yang sedang berkembang, mengingat peningkatan produksi dan konsumsi kopi serta meningkatnya jumlah bisnis terkait kopi di seluruh dunia. Banyak ahli yang percaya bahwa terbentuknya wisata kopi berkaitan dengan pencarian spiritual wisatawan.

Menurut (Smith dkk. 2019), beberapa wisatawan Thailand dan mancanegara pertama kali mengunjungi destinasi wisata kopi untuk tujuan rekreasi dan hiburan. Mereka berharap tidak hanya belajar langsung tentang penanaman dan produksi kopi, membeli produk lokal dan kerajinan tangan dari produk kopi, namun juga memperluas pengetahuan mereka tentang wisata kopi dengan bantuan pemandu lokal.

Sedangkan (Chen dkk. 2021) juga membuktikan bahwa relaksasi dan kebaruan merupakan motivasi perjalanan wisatawan yang signifikan dalam wisata kopi. Mereka mencari suasana tenang dan damai yang dibawa dengan mengunjungi berbagai kafe, untuk melepaskan diri dari hiruk pikuk kota. Namun, para peneliti ini pada dasarnya mensurvei wisatawan kopi yang ada dan menyimpulkan bahwa kebaruan dan semangat relaksasi adalah salah satu motivasi wisata kopi. Oleh karena itu, mereka tidak dapat membuktikan secara terbalik proporsi seluruh kelompok wisatawan yang berpartisipasi dalam wisata kopi karena semangat kebaruan dan relaksasi, dan masih terdapat beberapa kesenjangan di bagian ini.

(Novelli, 2005) juga mengemukakan hal serupa, namun berpendapat bahwa wisata kopi sebagai komoditas yang berdiri sendiri hanya akan menarik minat sekelompok kecil masyarakat, yang sebagian besar adalah peminum kopi. (Casalegno dkk. 2020) secara tidak langsung membuktikan hal ini. Ia melihat wisata kopi sebagai perubahan pengalaman yang mengubah permintaan kopi menjadi pengalaman konsumen. Oleh karena itu, salah satu alasan utama terjadinya wisata kopi adalah adanya rangkaian kegiatan yang membuat konsumen kopi tertarik dengan apa yang melatarbelakangi produksi kopi tersebut.

Di sisi lain, (Saarinen dkk. 2017) secara efektif membagi destinasi wisata menjadi tiga jenis destinasi kopi sesuai dengan perbedaan permintaan pecinta kopi dan konsumen kopi terhadap wisata kopi, yaitu destinasi produksi kopi, destinasi budaya kopi, dan destinasi sejarah kopi. Oleh karena itu, dari literatur di atas dapat disimpulkan bahwa minat pelanggan terhadap kopi, termasuk budidaya, pencicipan, dan pemahaman budaya, menjadi motivasi utama wisata kopi.

Di Kota Batam, tepatnya di Tiban Ayu terdapat *Café* kopi yang tidak terlalu besar dan tidak terlalu mewah tetapi ramai pelanggannya. Hal ini menarik

perhatian mengingat letak *café* yang cukup strategis dan banyak para pesaingnya di daerah tersebut. Lokasi yang cukup strategis di pinggir kota Batam, di jalan Gajah Mada, Tiban Ayu, Kec. Sekupang. Kedai kopi tersebut diberi nama Excelso Vitka Point. Excelso Vitka Point Tiban Kota Batam tersebut bukan termasuk *café* kopi mewah tetapi bukan pula seperti *café* kopi biasa. Excelso Vitka Point Tiban Kota Batam ini cenderung *café* Kopi golongan menengah dengan harga cukup dibilang mahal.

Excelso Vitka Point Tiban Kota Batam ini menawarkan menu kopi spesial dengan *signature coffee* dari *café* kopi tersebut, dan juga bukan hanya kopi, minuman untuk non coffee seperti minuman coklat dan lain sebagainya, di *café* ini juga menawarkan makanan ringan. Pada minuman kopi ini berbahan dasar biji kopi dampit, di mana biji kopi dampit ini olahan biji kopi khas Malang yang menjadi bahan dasar kopi tersebut. Selain itu juga menawarkan berbagai olahan biji kopi di daerah Indonesia.

Semua menu diracik dan dihidangkan oleh Barista yang mempunyai kecepatan, ketepatan, keramahan, dan keterampilan. Kecepatan yang dimaksud adalah kecepatan dalam hal pembuatan kopi karena mesin yang terbatas sedangkan selain itu membuat konsumen lebih nyaman karena tidak menunggu terlalu lama yang memakan waktu untuk menu yang dipesan. Barista memiliki ketepatan. Barista harus tepat dalam pembuatan menu baik ukuran maupun takarannya, karena sedikit kesalahan dalam takaran maka akan berubah dari segi kualitas rasa kopi tersebut. Dan barista mempunyai keramahan, yaitu sikap ramah yang diberikan langsung dalam barista kepada konsumen, ketika konsumen itu datang sampai konsumen selesai menikmati menu tersebut. Barista mempunyai keterampilan yaitu seluruh keahlian yang dimiliki barista mulai dari membuat menu sampai menyajikan menu tersebut. 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).

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 *music jazz*. Salah satu *café* yang menjadi pilihan tempat nongkrong anak-anak muda maupun dewasa yaitu *Café Excelso*.

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 Barelang, 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.

Hasil Observasi dan wawancara dengan Manager di *Cafe Excelso Vitka Point Tiban*, masalah yang sering dihadapi adalah kualitas kopi yang tidak sesuai dengan ekspektasi seperti kadar air yang kurang panas dari mesin dan volume air yang keluar dari mesin tidak sesuai dengan standar sehingga kualitas kopi tidak maksimal, dan terdapat beberapa biji kopi yang mempunyai kualitas kurang maksimal, sehingga salah satu unsur penting yang menjadi penentu kualitas kopi sebelum sampai ke customer adalah kecakapan barista dalam proses pembuatan kopi tersebut. Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan diatas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul “Analisis Biji Kopi Untuk Seorang Barista Di *Café Excelso Vitka Point Tiban Kota Batam*”.

METODE

Desain penelitian adalah suatu rencana tentang cara mengumpulkan, mengolah, dan menganalisis data secara sistematis dan terarah agar penelitian dapat dilaksanakan secara efisien dan efektif sesuai dengan tujuan penelitian. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif dengan menggunakan analisis pengolahan data dari hasil pengumpulan data yang dilakukan melalui wawancara, observasi, dokumentasi.

Seorang peneliti melakukan wawancara berdasarkan sejumlah pertanyaan umum yang kemudian dikembangkan dan didetailkan ketika melakukan wawancara atau setelah melakukan wawancara untuk melakukan wawancara berikutnya. juga ada sejumlah pertanyaan yang telah dipersiapkan sebelum melakukan wawancara, namun pertanyaan tersebut tidak terperinci dan berbentuk pertanyaan terbuka. Wawancara adalah suatu interaksi yang didalamnya terdapat pertukaran atau sharing aturan, tanggung jawab, perasaan, kepercayaan, motif, dan informasi.

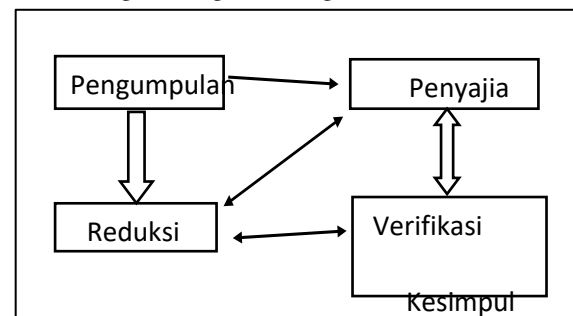
Observasi adalah salah satu teknik untuk mengumpulkan data. Observasi bertujuan untuk mendeskripsikan lingkungan yang diamati, aktivitas-aktivitas yang berlangsung, dan individu yang terlibat didalamnya. Salah satu cara yang bisa dilakukan dalam observasi adalah, peneliti hidup ditengah-tengah kelompok yang diteliti dan mengikuti kebiasaan dengan cara yang biasa mereka lakukan

supaya keberadaan peneliti diterima sebagai bagian dari kehidupan mereka. Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan jenis observasi terstruktur. Jadi dalam pengumpulan data, peneliti menyatakan dengan terstruktur kepada sumber data jika peneliti sedang melakukan penelitian. Sehingga mereka mengetahui dari awal sampai akhir tentang aktivitas yang dilakukan peneliti.

Peneliti melakukan kegiatan dokumentasi yang di maksudkan untuk memperoleh berbagai data tertulis dan gambar yang relevan dengan penelitian yang dilakukan berupa SOP, struktur organisasi, sejarah perusahaan, *job description* dan sebagainya.

Teknis analisis data adalah metode atau cara yang di gunakan untuk mengelolah data atau informasi yang menghasilkan informasi yang dapat di pahami dan di gunakan dalam penelitian atau analisis data,dalam penelitian ini teknis analisis data yang digunakan adalah Teknik analisis data kualitatif.

Teknik analisis data kualitatif ini digunakan untuk mengolah data yang berbentuk non-numerik dan lebih fokus pada kualitasnya semakin lengkap penjelasan yang ada di data tersebut maka akan semakin baik datanya. data yang dalam lapangan harus langsung di tuangkan ke dalam bentuk tulisan dan dianalisis,salah satu cara yang dapat di lakukan adalah dengan mengikuti Langkah berikut :



Gambar 1 Teknis Analisis

Sumber Data : Peneliti 2023

Mencari, mengumpulkan, dan mengukur informasi tentang variabel yang ditargetkan dalam suatu sistem dikenal sebagai pengumpulan data.tujuan pengumpulan data adalah untuk menjawab pertanyaan yang relevan dan mengevaluasi hasilnya.agar data yang dikumpulkan dapat didefinisikan dan akurat, diperlukan proses pengumpulan data formal.oleh karena itu, dengan data yang valid, keputusan-keputusan berikutnya dapat dibuat yang didasarkan pada temuan tersebut. proses ini memberikan dasar untuk pengukuran dan kadang-kadang menunjukkan apa yang perlu diperbaiki.untuk mendapatkan data berkualitas tinggi, pengumpulan data dapat dilakukan dengan berbagai cara, termasuk observasi, wawancara, kuesioner, dan pengumpulan data sekunder. Namun, kedua pihak yang bertanggung jawab atas pengumpulan data dan metode yang digunakan untuk mengumpulkannya harus memenuhi standar.memilih variabel penelitian, memilih metode yang paling sesuai, dan memastikan kebenaran dan kredibilitas data yang terkumpul.

Reduksi Data, yang diawali dengan peneliti mencari dan mengumpulkan hasil wawancara dan dokumentasi terkait strategi promosi perusahaan. Data yang telah peneliti kumpulkan dari narasumber tersebut akan dikelompokkan dan dilakukan proses pengecekan melalui triangulasi data untuk dipilih lagi berdasarkan kebutuhan dan kesesuaian dengan penelitian, sehingga data yang tidak diperlukan akan disortir /dibuang. Tahapan berikutnya adalah penyederhanaan data / hasil penelitian melalui coding agar data mudah dipahami dan mudah disajikan, yang dirangkum dalam bentuk tabel reduksi data sehingga memudahkan penarikan kesimpulan akhir (Hartono, 2020).

Penyajian Data, dilakukan dengan mengka tegorikan dan menyusun kumpulan data/informasi agar mendapatkan gambaran utuh dan sistematis untuk memudahkan penarikan kesimpulan dan pengambilan tindakan. Penyajian data yang digunakan dalam penelitian kualitatif ini adalah teks naratif, baik berupa uraian singkat, bagan, tabel, hubungan antar kategori, dan flowchart yang mudah dipahami (Hartono, 2020).

Penarikan Kesimpulan, untuk menuju kearah ini sejak awal pengumpulan data peneliti harus memahami apa arti dari berbagai hal yang ditemui dengan melakukan pencatatan pereturan, pola-pola, dan pernyataan-pernyataan, konfigurasi yang mungkin, arahan sebab akibat dan berbagai proposisi (Hartono, 2020).

Lokasi penelitian ini dilakukan di Cafe Excelso Vitka Point Tiban Kota Batam Jl. Gajah Mada, Tiban Lama, Kec. Sekupang, Kota Batam, Kepulauan Riau 29426.



Gambar 2 Excelso Kota Batam
Sumber Data : Peneliti 2023

PEMBAHASAN

Setelah peneliti melakukan pengumpulan data, reduksi data dan penyajian data agar dapat menjawab dua rumusan masalah yaitu:

1. Apa jenis biji kopi yang di gunakan Di Café Excelso Vitka Point Tiban Kota Batam?

Dari kelima narasumber dapat disimpulkan bawah biji kopi yang digunakan di Café Excelso yaitu arabika dan robusta, kadar kafein biji kopi arabika 1,20% sedangkan robusta 2,01%. Namun kopi yang paling sering digunakn yaitu arabika karena arabika memiliki kadar kafein yang rendah yaitu 1,20%, dan arabika memiliki rasa yang khas sehingga Excelso dapat menjual dengan harga yang mahal.

2. Bagaimana barista menentukan kualitas produk biji kopi Di Café Excelso Vitka Point Tiban Kota Batam?

Dari kelima narasumber dapat disimpulkan bahwa menentukan kualitas biji kopi di Café Excelso Vitka Point Tiban yaitu dengan cara melihat warna dari biji kopi, aroma, bentuk, dan rasa yang dihasilkan dari biji kopi tersebut. Dan untuk menjaga kuliatas biji kopi dengan cara menyimpannya dengan baik dan sesuai prosedur yang ada dan harus ditempat yang kering, tidak terpapar sinar matahari, dan memberikan lubang pada kemasannya.

Hasil



Gambar 4. 1 Logo Excelso Vitka Point Tiban
Sumber Data Penelitian 2023

1. Gambaran Umum Tempat Penelitian

Café Excelso vitka Point Tiban berdiri sejak tahun 2018. Café Excelso Vitka Point Tiban ialah salah satu *cofféshop* yang menyediakan *working space*. Café Excelso Vitka Point Tiban merupakan tempat ngopi yang menggunakan konsep modern minimalis dan memiliki ornamen interior mewah sehingga dapat memberikan *atmosfir high class* kepada pengunjung tersebut. Café Excelso Vitka Point Tiban memiliki kapasitas tempat duduk sekitar 340 yang dibagi menjadi dua tempat yaitu di *nonsmoking* dan *smoking* sehingga membuat pengunjung nyaman. Selain itu Café Excelso Vitka Point Tiban memiliki tempat yang luas senga sangat cocok untuk bekerja dan kegiatan lainnya. Dan terdapat pepohonan yang artifisial dan bunga hias, Serta dilengkapi kaca-kaca sehingga pengunjung merasa lebih *relax*. Café Excelso Point Tiban terletak di kawasan yang sangat strategis yaitu didaerah tiban, Dan dikelilingi oleh empat seperti futsal, *car wash*, apotik vitka, pertamina, dan juga dekat dengan kampus Batam Tourism Polytechnic.

2. Gambaran Umum Operasional Café Excelso Vitka Point Tiban

Café Excelso Vitka Point Tiban buka pada jam 08:00 – 22:00 WIB, Dan untuk jam operasional dibagi menjadi 2 *shif*, Yaitu ada *shif* pagi dan *shif* sore yang mana *shif* pagi harus datang pada pukul 07:40 WIB sedangkan *shif* sore harus datang pada pukul 14:00 WIB. Sembari jam operasional Café Excelso di mulai para karyawan melakukan persiapan untuk

menyambut calon konsumen yang akan datang. Persiapan yang dilakukan seorang barista ialah:

- a. Menyalakan mesin kopi, membersihkan area *counter bar*, merapikan *barnet* yang berada disamping *bar*.
- b. Merapikan semua peralatan yang akan di gunakan saat operasional yaitu gelas, *straw*, *coaster*, *barspoon*, *shaker*, beserta menyiapkan bahan-bahan yaitu *garnish*, es, jus, dan lainnya.
- c. Melakukan kalibrasi kepada mesin grinder dan mesin kopi.
- d. Apabila semua nya sudah selesai seorang barista wajib melakukan *double check*/pengecekan ulang pada area barista.

Saat jam operasional dimulai konsumen akan di sambut oleh *waiter* lalu *waiter* akan menanyakan jumlah konsumen agar *waiter* bisa mengantarkan ke meja yang sesuai dengan jumlah konsumen. Setelah itu *waiter* akan memberikan menu yang ada di Café Excelso dan *waiter* akan mencatat pesanan konsumen, Lalu *waiter* akan memberikan catatan pesanan itu kepada barista, Selanjutnya barista akan memproses pesanan dari konsumen. Setelah pesanan konsumen siap untuk dihidangkan *waiter* akan mengantarkan pesanan tersebut ke konsumen, Lalu *waiter* mempersilahkan konsumen untuk menikmatinya. Setelah konsumen menikmati makanannya dan ingin tempat, *Waiter* akan menanyakan ingin membayar dengan menggunakan *cash* atau *credit*, Setelah itu akan diproses oleh kasir, Dan para *staff* akan mengucapkan terimakasih kepada konsumen. Setelah operasional selesai seorang barista akan melakukan *closing* yaitu:

- a. Membersihkan semua peralatan yang telah digunakan.
- b. Membersihkan area barista dengan menyapu dan mengepel.
- c. Membuang sampah yang dihasilkan dari operasional ke tempat sampah yang berada di luar Café Excelso.
- d. Melakukan *inventory* bahan-bahan yaitu biji kopi, *freshmilk*, *garnish* dan bahan-bahan lainnya. Serta membuat *form request* mengenai barang yang diperlukan dan memberinya kepada *manager/asitent manager* Excelso.

3. Deskripsi Informasi

Dalam penelitian ini yang menjadi narasumber terdiri dari 1 orang barista 1 orang leader 3orang *waiters* yang bekerja Café Excelso Vitka Point Tiban, Narasumber yang memberikan data yaitu:

No	Nama	Umur	Jabatan/ Posisi	Lama Bekerja	Pendidikan Terakhir
1.	Yoga Andri Yawan	28 Tahun	Barista	4 Tahun	SMA
2.	Aulia Rahman	25 Tahun	Leader	5 Tahun	SMA
3.	Fivri	24 Tahun	Waiter	8 Bulan	SMA
4.	Saddam	20 Tahun	Waiter	6 Bulan	SMK Pariwisata
5.	Ayu Lestari	19 Tahun	Waiter	6 Bulan	SMK

Tabel 4. 1 Deskripsi Informasi Sumber Data Penelitian 2023

Hasil Wawancara

A. Apa jenis biji kopi yang di gunakan Di Café Excelso Vitka Point Tiban Kota Batam?

1. Apa yang anda ketahui tentang biji kopi yang digunakan di Café Excelso Vitka Point Tiban?

Menurut Yoga Andri Yawan sebagai barista, bahwa Biji kopi yang digunakan Excelso adalah berjenis arabika. Menurut Aulia Rahman sebagai *leader*, Biji kopi yang digunakan yaitu jenis arabika dan robusta tetapi yang paling sering digunakan yaitu arabika. Menurut Fivri sebagai *waiter*, Café Excelso menggunakan biji kopi arabika dan robusta. Menurut Saddam sebagai *waiter*, Disini menggunakan biji kopi arabika dan robusta. Menurut Ayu Lestari *waiter*, Ada 2 varian yaitu kopi robusta dan arabika.

Berdasarkan hasil pernyataan dari kelima responden penulis dapat menyimpulkan bahwa Café Excelso Vitka Point Tiban Batam memiliki beberapa jenis kopi yaitu arabika dan robusta yang menjadi bahan utama dalam pembuatan minuman kopi.

2. Kenapa Café Excelso Vitka Point Tiban memilih jenis biji kopi tersebut?

Menurut Yoga Andri Yawan sebagai barista, Karena biji kopi arabika memiliki kadar kafein yang lebih rendah, Rasanya sangat kompleks yang seperti buah-buahan hingga seperti rempah sehingga arabika dijual lebih mahal. Menurut Aulia Rahman sebagai *leader*, karena memiliki rasa yang seperti buah-buahan dan aroma yang sangat khas. Menurut Fivri sebagai *waiter*, karena kedua jenis tersebut memiliki rasa dan aroma yang khas. Menurut Saddam sebagai *waiter*, karna jenis tersebut mempunyai aroma yang khas dan rasa yang enak. Menurut Ayu Lestari *waiter*, karena jenis biji kopi ini sangat *familiar* di indonesia.

Berdasarkan pernyataan dari lima responden mengenai kadar kafein penulis mepaparkan menurut (Aditya et al., 2016) bahwa kadar kafein kopi bubuk jantan dan kopi bubuk betina dari jenis arabika dan robusta berkisar antara 1,17% - 2,01%. Kadar kafein

kopi bubuk arabika berbeda nyata dengan kadar kafein kopi bubuk robusta.

Dari hasil wawancara kelima responden diatas penulis dapat menyimpulkan bahwa biji kopi yang digunakan di Café Excelso yaitu arabika dan robusta, kadar kafein biji kopi arabika 1,20% sedangkan robusta 2,01%. Namun kopi yang paling sering digunakan yaitu arabika karena arabika memiliki kadar kafein yang rendah yaitu 1,20%, dan arabika memiliki rasa yang khas sehingga Excelso dapat menjual dengan harga yang mahal.

3. Apa tindakan yang dilakukan apabila ada penurunan kualitas pada biji kopi di Café Excelso Vitka Point Tiban Batam?

Menurut Yoga Andri Yawan sebagai barista, mengkalim atau mengambalikan kepada pemasok agar melakukan pengecekan ulang kepada biji kopi. Menurut Aulia Rahman sebagai *leader*, setelah diperiksa, biji kopi akan dikembalikan ke pusat *supplier*.

Dari hasil wawancara diatas dengan jumlah dua responden dapat penulis simpulkan bahwa apabila ada penurunan kualitas pada biji kopi pihak Excelso Vitka Point Tiban akan melakukan pengecekan ulang dan biji kopi yang memiliki kualitas yang kurang akan dikembalikan kepada *supplier*.

4. Apakah biji kopi yang digunakan di Café Excelso Vitka Point Tiban diimpor atau diperoleh dari pengepul lokal?

Menurut Yoga Andri Yawan sebagai barista, Excelso Vitka memiliki pusat pemasok yaitu dari Excelso pusat. Menurut Aulia Rahman sebagai *leader*, biji kopi di pasok langsung dari kantor pusat Excelso yang berada di Jakarta. Menurut Fivri sebagai *waiter*, biji kopi diimpor dari pusat Excelso.

Dari tiga pernyataan diatas penulis dapat menyimpulkan bahwa setiap Excelso mendapat biji kopi dari pemasok yang sama yaitu Excelso pusat yang berada di Jakarta.

- B. Bagaimana barista menentukan kualitas produk biji kopi Di Café Excelso Vitka Point Tiban Kota Batam?

1. Bagaimana menentuka biji kopi yang berkualitas di Café Excelso Vitka Point Tiban?

Menurut Yoga Andri Yawan sebagai barista, biji kopi dapat dilihat dari *bitterness*, ditentukan dari warnanya, dan aroma. Menurut Aulia Rahman sebagai *leader*, biji yang berkualitas sangat jelas dari segi warna dan aroma. Menurut Fivri sebagai *waiter*, menentukannya dari aroma hingga bentuknya. Menurut Saddam sebagai *waiter*, memiliki aroma yang segar. Menurut Ayu Lestari *waiter*, menyatakan bahwa memiliki rasa yang cocok di lidah semua orang.

Pernyataan yang didapat dari kelima responden penulis dapat menyimpulkan bahwa menentukan biji kopi berkualitas dapat dilihat

dari warna, aroma dan *bitterness* sehingga dapat menentukan biji kopi yang berkualitas.

2. Bagaimana menjaga kualitas biji kopi di Café Excelso Vitka Point Tiban?

Menurut Yoga Andri Yawan sebagai barista, menyimpannya ditempat yang tidak terpapar sinar matahari, hindari dari tempat yang lembab, memberikan lubang pada kemasannya. Menurut Aulia Rahman sebagai *leader*, menyimpan biji kopi dengan baik dan sesuai prosedur yang ada di Excelso. Menurut Fivri sebagai *waiter*, biji kopi di Excelso memiliki prosedur penyimpanan. Menurut Saddam sebagai *waiter*, dengan cara ditempatkan ditempat yang kering, memberi rongga pada kemasan. Menurut Ayu Lestari *waiter*, biji kopi harus disimpan pada suhu ruangan dan tidak terkena sinar matahari.

Pernyataan yang didapat dari kelima responden penulis dapat menyimpulkan bahwa menjaga kualitas biji kopi dengan cara menyimpannya dengan baik dan sesuai prosedur yang ada dan harus ditempat yang kering, tidak terpapar sinar matahari, dan memberikan lubang pada kemasannya.

3. Apa nama atau merek biji kopi yang biasa digunakan di Café Excelso Vitka Point Tiban?

Menurut Yoga Andri Yawan sebagai barista, biji kopi yang digunakan yaitu merek Excelso. Menurut Aulia Rahman sebagai *leader*, merek biji kopi yang digunakan merupakan merek Excelso yang dikirim langsung dari Excelso pusat. Menurut Fivri sebagai *waiter*, menggunakan biji kopi dari merek Excelso. Menurut Saddam sebagai *waiter*, yang digunakan disini yaitu merek Excelso. Menurut Ayu Lestari *waiter*, menggunakan nama atau merek Excelso. Hasil pernyataan dari kelima responden penulis menyimpulkan bahwa Café Excelso Vitka Point Tiban Batam menggunakan biji kopi yang bermerek Excelso yang didapat dari kantor pusat Excelso itu sendiri sehingga Excelso dapat mempertahankan kualitas biji kopi.

4. Apakah ada minuman *best seller* di Café Excelso yang menggunakan biji kopi berkualitas tersebut?

Menurut Yoga Andri Yawan sebagai barista, minuman *best seller* yang menggunakan biji kopi berkualitas yaitu *avocado coffee*, *french press* kalosi toraja coffee, *iced espresso shake*. Menurut Aulia Rahman sebagai *leader*, minuman yang *best seller* yang menggunakan biji kopi banyak dan berfarian. Menurut Fivri sebagai *waiter* minuman yang paling *best seller* ada *avocado coffee* yang diminati banyak orang terutama anak-anak. Menurut Saddam sebagai *waiter*, minuman yang *best seller* yaitu *avocado coffee*.

Menurut Ayu Lestari *waiter, avocado coffee* minuman *best seller* disini.

Dari kelima pernyataan responden penulis dapat menyimpulkan bawah biji kopi yang digunakan dan dicampur dengan farian rasa alpukat dapat meningkatkan kenikmat bagi konsumen dan dapat menjadi minuman yang *best seller*.

SIMPULAN

Dari penelitian ini, Penulis mampu menarik kesimpulan dan sekaligus dapat menjawab tujuan masalah dari penelitian ini sebagai berikut:

1. Untuk Mengetahui produk biji kopi yang digunakan Di Café Excelso Vitka Point Tiban Kota Batam. Biji kopi yang digunakan Café Excelso Vitka Point Tiban adalah jenis arabika karena biji kopi arabika memiliki kadar kafein yang rendah, rasanya sangat kompleks yang seperti buah-buahan dan juga seperti rempah sehingga kopi arabika dijual lebih mahal.
2. Untuk mengetahui bagaimana barista menentukan kualitas produk biji kopi Di Café Excelso Vitka Point Tiban Kota Batam. Seorang barista dapat menentukan kualitas biji kopi dari beberapa hal dilihat dari bitterness, ditentukan dari warnanya, aroma. Selain itu untuk menjaga kuliatas biji kopi yaitu dengan cara jangan terpapar sinar matahari, hindari penyipanan yang lebeb, memberikan lubang pada kemasan

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, I. W., Nocianitri, K. A., & Yusasrini, N. L. A. (2016). Kajian Kandungan Kafein Kopi Bubuk, Nilai pH dan Karakteristik Aroma dan Rasa Seduhan Kopi Jantan (Pea berry coffee) dan Betina (Flat beans coffee) Jenis Arabika dan Robusta. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (Itepa)*, 5(1), 1–12.
- 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.
- Dewi. (2020). Peran Pemimpin Dalam Menibgkatkan Kinerja Pegawai Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Provinsi Nusa Tenggara Barat. *Molecules*, 2(1), 1–12.
- Elyan, M. (2022). *Pembuatan Mesin Kopi Espresso Menggunakan Sistem Pneumatik*. 5(1), 65–72.
- 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)*.
- Herda Tri Arnawa, I. K., Oka Saputra, I. G., & Mangala 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>
- 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.
- R.A, P. A. D. (2020). Analisa Sistem Informasi Akademik (Sisfo) Dan Jaringan Di Universitas Bina Darma. *Universitas Bina Darma*, 13. <http://repository.binadarma.ac.id/1458/>
- 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.
- 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.
- 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).
- Ranitaswari, P. A., Mulyani, S., & Bayu Sadyasmara, C. A. (2018). ANALISIS KEPUASAN KONSUMEN TERHADAP KUALITAS PRODUK KOPI DAN KUALITAS PELAYANAN MENGGUNAKAN METODE IMPORTANCE PERFORMANCE 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. (2020). Analisis komunikasi antar pribadi barista dan konsumen dalam menciptakan kepuasan (studi pada barista coffee shop piacevole di medan). *Jimsipol*, 1(2), 1–85.
- Rijken Irahadi, D., Stevani Sianturi, M., & Suk Kim, S. (2022). Penggunaan Indikator Analisa Teknikal Pada Pasar Saham Di Indonesia. *Jurnal Ilmiah Manajemen Bisnis*

- Dan Inovasi Universitas Sam Ratulangi*, 9(2), 808–827.
- Robby Julius Ginting. (2019). Analisis Kesulitan Belajar Siswa Pada Mata Pelajaran Matematika Materi Pecahan Biasa Kelas Iv Sd Internasional Putri Deli T.a 2018/2019. *Digital Repository Universal Quality*, 5–13. <http://portaluniversitasquality.ac.id:55555/id/eprint/490>
- Samudera, R. N. (2018). *Peran Profesi Barista Terhadap Bisnis Coffee Shop Tinjauan Etika Bisnis*.
- Semarang, P. (2019). *pengertian analisis*.
- 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>
- Studi, P., & Komunikasi, I. (2020). ANALISIS KOMUNIKASI ANTAR PRIBADI BARISTA DAN KONSUMEN DALAM MENCIPTAKAN KEPUASAN (STUDI PADA BARISTA COFFEE SHOP PIACEVOLE DI MEDAN) SKRIPSI Oleh: KHAIRINA SOPHIA RANTI NPM 1403110203. In *Jimsipol* (Vol. 1, Issue 2).
- Sugiyono. (2017). *Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. CV. Alfabeta.
- 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).
- Yurindera, N. (2021). *Novan Yurindera : “ Pengaruh Kualitas Produk , Pelayanan Barista dan Promosi di Media Sosial ... ”* 45. 24(1), 44–55.