

LAPORAN TUGAS AKHIR

AKTIVITAS BARISTA KOPIAPI COFFEE ROASTERS DI MAKASSAR



**ROSLAN DAHLAN
1610211001**

**PROGRAM STUDI D3 BINA WISATA
FAKULTAS EKONOMI DAN ILMU-ILMU SOSIAL
UNIVERSITAS FAJAR
MAKASSAR
2019**

LAPORAN TUGAS AKHIR

AKTIVITAS BARISTA KOPIAPI *COFFEE ROASTERS* DI MAKASSAR



diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya
Pariwisata pada Program Studi Diploma Tiga (D3) Bina Wisata

ROSLAN DAHLAN
1610211001

PROGRAM STUDI D3 BINA WISATA
FAKULTAS EKONOMI DAN ILMU-ILMU SOSIAL
UNIVERSITAS FAJAR
MAKASSAR
2019

LAPORAN TUGAS AKHIR

AKTIVITAS BARISTA KOPIAPI *COFFEE ROASTERS* DI MAKASSAR

disusun dan diajukan oleh

ROSLAN DAHLAN
1610211001

telah diperiksa dan disetujui untuk diujikan
Makassar, 09 September 2019

Pembimbing



(Erna Cahyani, SST. Par., M. Si)
NIDN. 0921037601

Ketua Program Studi D3 Bina Wisata
Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial
Universitas Fajar



PRODI BINA WISATA
UNIVERSITAS FAJAR

(Nasrullah, SST.Par., M.Sc.)
NIDN. 0910078501

LAPORAN TUGAS AKHIR

AKTIVITAS BARISTA KOPIAPI COFFEE ROASTERS DI MAKASSAR

disusun dan diajukan oleh

ROSLAN DAHLAN
1610211001

telah dipertahankan dalam ujian Laporan Tugas Akhir
pada tanggal 09 September 2019
dinyatakan telah memenuhi syarat kelulusan

Menyetujui,
Tim Penguji,

No	Nama Penguji	Jabatan	Tanda Tangan
1.	Erna Cahyani, SST. Par., M. Si.	Ketua Penguji	1. 
2.	Nasrullah, SST. Par., M. Sc.	Sekretaris	2. 
3.	Usman Rendra, S. Sos., M. Si.	Anggota	3. 

Ketua Program Studi D3 Bina Wisata
Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial
Universitas Fajar



PRODI BINA WISATA
UNIVERSITAS FAJAR
(Nasrullah, SST.Par., M.Sc.)
NIDN. 0910078501

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama : Roslan Dahlan

NIM : 1610211001

Program Studi : Diploma Tiga (D3) Bina Wisata

Dengan ini menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa Laporan Tugas Akhir yang berjudul **Aktivitas Barista Kopiapi Coffee Roasters**, adalah karya ilmiah saya sendiri dan sepanjang pengetahuan saya di dalam naskah Laporan Tugas Akhir ini tidak terdapat karya ilmiah yang pernah diajukan oleh orang lain untuk memperoleh gelar akademik di suatu perguruan tinggi, dan tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah dituliskan atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis dikutip dalam naskah ini dan disebutkan dalam sumber kutipan dan daftar pustaka.

Apabila dikemudian hari ternyata di dalam naskah Laporan Tugas Akhir ini dapat dibuktikan terdapat unsur-unsur plagiarasi, saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut dan diproses sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku (UU No. 20 Tahun 2003, pasal 25 ayat 2 dan pasal 70).

Makassar, 09 September 2019

Yang membuat pernyataan,



(Roslan Dahlan)
NIM. 1610211001

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Allah SWT, telah memberikan rahmat, hidayah dan berkahnya serta karunianya sehingga Laporan Tugas Akhir pada Kopiapi *Coffee Roasters* dengan kegiatan “**Barista**” dapat terselesaikan. Banyak hal yang telah didapatkan pada saat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir, semoga pengalaman selama melaksanakan laporan ini dapat bermanfaat untuk diri pribadi dan teman-teman lainnya. Penyelesaian Laporan Tugas Akhir ini merupakan salah satu persyaratan akademik Universitas Fajar Makassar untuk meraih gelar Diploma Tiga (D3), terkhusus pada Program Studi D3 Bina Wisata guna mendapatkan gelar Ahli Madya Pariwisata (A. Md. Par.).

Dalam kesempatan ini tak lupa penulis menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dan meluangkan waktunya dalam membimbing penulis, sehingga Laporan Tugas Akhir ini dapat terselesaikan dengan baik sesuai dengan waktu yang telah ditentukan. Maka dengan segala kerendahan hati, melalui lembar halaman ini penulis mengucapkan terima kasih yang setinggi-tingginya kepada:

1. Kedua orang tua penulis, Bapak Dahlan dan Ibu Nurmi To Matta tercinta yang tidak mengenal lelah dalam membesarkan, membimbing dan mengasuh dengan penuh kasih sayang.
2. Kakak dan adik-adik tersayang, yang banyak memberi dukungan.
3. Bapak Dr. Mulyadi Hamid, SE., M.Si., selaku Rektor Universitas Fajar.
4. Bapak Muh. Ridwan Hasanuddin, SE.,M.Si., AK., CA., selaku deputy Rektor II Bidang Umum dan Keuangan Universitas Fajar.
5. Bapak Dr. Mujahid, SE., MM., selaku deputy Rektor III Bidang Kemahasiswaan dan Alumni Universitas Fajar.

6. Ibu Hj. Yusmanizar. S.Sos., M.I.Kom., selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Ilmu-Ilmu sosial Universitas Fajar.
7. Bapak Nasrullah, S.ST.Par., M.Sc., selaku Ketua Program Studi D3 Bina Wisata, Pembimbing Akademik sekaligus Penguji Laporan Tugas Akhir.
8. Ibu Erna Cahyani , S.ST. Par.M.,Si sekalu Pembimbing Laporan Tugas Akhir.
9. Seluruh dosen tetap maupun dosen luar biasa pada Program Studi D3 Bina Wisata yang telah menyalurkan ilmunya dari awal penulisan kuliah di Program Studi D3 Bina Wisata hingga sekarang.
10. Ibu Mirawari, A. Md. Par., yang telah membantu penulis menyelesaikan proses administrasi
11. Bapak Rachwan Arna, selaku CEO Kopapi *Coffee Roasters* yang telah mengizinkan penulis untuk memperoleh informasi dalam penyelesaian Laporan Tugas Akhir.
12. Bapak Didit selaku *Chief Product and Roasters* Kopiapi *Coffee Roasters* yang telah membantu penulis dengan memberikan informasi dalam penyelesaian Laporan Tugas Akhir.
13. Bapak Asmar Asing selaku CFO Kopiapi *Coffee Roasters* yang telah mengizinkan penulis memperoleh informasi dalam penyelesaian Laporan Tugas Akhir
14. Bapak Giant Pallacubang selaku Manager Kopiapi *coffee Roasters* yang telah membantu penulis dalam pengumpulan data selama penyelesaian Laporan Tugas Akhir.
15. Seluruh teman-teman dan sahabat-sahabatku terkhusus di Program Studi D3 Bina Wisata Angkatan 2016: Yunda Kumala R, Yayuk Prihatidini,

Satria Dwi Putra, Jusriah Fatima, Gerardo Nugraha Rombelayuk, Shirawati Buton, Rahmatia Nurdin, dan Eka Lebmi Muharram serta sahabat saya diluar Program Studi D3 Bina Wisata.

16. Tak lupa juga penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada pihak-pihak lain yang juga turut membantu penulis dalam penyelesaian Laporan Tugas Akhir ataupun turut memberikan dukungan dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini.

Makassar, 09 September 2019

Penulis,

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Penulisan	5
1.3 Manfaat Penulisan	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Tinjauan Tentang Kedai Kopi.....	7
2.2 Tinjauan Tentang Barista.....	7
2.3 Tinjauan Tentang Kopi.....	8
2.3.1 Jenis-Jenis Kopi.....	9
2.3.2 Teknik Penyajian Minuman Kopi (<i>Coffee Service</i>).....	11
2.3.3 Teknik Penyimpanan Kopi.....	11
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	
3.1 Sejarah Perkembangan KopiApi <i>Coffee Roasters</i>	13
3.2 Visi dan Misi KopiApi <i>Coffee Roasters</i>	14
3.3 Struktur Organisasi KopiApi <i>Coffee Roasters</i> Makassar.....	14

BAB IV PEMBAHASAN

4.1	Kegiatan-Kegiatan Selama Berada di Industri	19
4.1.1	Tugas Utama.....	19
4.1.2	Tugas Tambahan	20
4.2	Masalah-Masalah Selama Berada di Industri Serta Solusi Dalam Menghadapi Masalah.....	21
4.3	Temuan-Temuan Baru Selama Berada di Industri Serta Solusi Dalam Menghadapi Masalah	21

BAB V PENUTUP

5.1	Kesimpulan	25
5.2	Saran	25

DAFTAR PUSTAKA	27
----------------------	----

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Struktur Organisasi KopiApi <i>Coffee Roasters</i> Makassar.....	14
-----------------------------------------------------------------------------	----

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Dokumentasi Aktivitas di KopiApi <i>Coffee Roasters</i>	
	Makassar	xii

BAB I

PANDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dalam penelitian yang dilakukan oleh Ramadhan, Fakhri (2017) memaparkan bahwa kopi adalah salah satu tanaman yang paling di kenal dan di tanaman hampir di seluruh daerah atau negara di dunia, salah satunya adalah keterangan pertama kali asal tanaman kopi yaitu dari dataran tinggi di Ethiopia disana, legenda mengatakan bahwa gembala kambing kaldi sebagai penemu biji tercinta yang sangat potensial ini. Ceritanya, Kaldi menemukan kopi setelah ia memperhatikan bahwa setelah memakan biji dari pohon tertentu, kambingnya menjadi sangat penuh semangat yang membuat mereka tidak mau tidur di malam hari. Kaldi pun melaporkan penemuannya kepada kepala biara di biara lokal, orang yang menjadikan biji tersebut sebagai minuman dan menemukan bahwa minuman itu membuatnya terjaga dalam waktu lama ketika beribadah malam. Kepala biara menyampaikan penemuannya kepada biksu lain di biara, dan pengetahuan tentang biji berenergi ini pun menyebar. Karena kabar menyebar ke timur, kopi pun menjangkau semenanjung Arab, inilah awal perjalanan yang menghantarkan biji ini ke belahan dunia. Meskipun sekarang kopi sudah demikian tenar, namun ia tidak dikenal oleh orang-orang dulu. Yang jelas, bangsa Arab baru mengakui khasiat kopi dan mengkonsumsinya setelah dua generasi berlalu dan hijrah kenabian. Sejak itu, kopi terus diseduh dan dinikmati, hingga pada 1600M (1017 H), dibawa ke negeri-negeri Eropa

Dari Eropa, menjadi tersebarlah kopi ke seluruh penjuru bumi, dengan tehnik pembuatan yang semakin sempurna pula. Sejak saat itu, semua manusia baik yang berada di dataran Eropa, Asia, maupun Afrika, sudah banyak

mengonsumsi kopi (Jampes, 2009). Menurut Ukers (2016) kata kopi mulai masuk ke dalam bahasa-bahasa Eropa sekitar tahun 1600-an. Kata tersebut diadaptasi dari bahasa Arab “*qahwa*”. Atau mungkin tidak langsung dari istilah Arab tetapi melalui istilah Turki “*kahveh*”. Di Arab istilah “*qahwa*” tidak ditujukan untuk nama tanaman tetapi merujuk pada nama minuman. Malahan ada beberapa catatan yang menyebutkan istilah tersebut awalnya merujuk pada salah satu jenis minuman dari anggur (*wine*). Tidak ada keterangan yang jelas sejak kapan mulai digunakan untuk menyebut minuman kopi. Tapi para ahli meyakini kata “*qahwa*” memang digunakan untuk menyebut minuman yang terbuat dari biji yang diseduh dengan air panas. Kiva Han adalah *coffee shop* pertama yang ada di dunia. Bisa jadi sebelum itu sudah ada *coffee shop* lainnya.

Masi disebutkan bahwa, menurut catatan sejarah, negara lain, tapi tidak terekam. *Coffee shop* ini terletak di Konstatinopel, Istanbul dan dibuka pada tahun 1555, pada masa pemerintahan Sultan Suleiman, dan yang membukanya adalah Özdemiş Pasha, Gubernur Ottoman untuk Yemen ketika itu. Di Istana Ottoman, mereka membuat kopi dengan cara memanggang biji kopi dengan api, digiling, lalu dimasak dengan kecepatan rendah dengan air dan pemanasnya adalah arang. Nggak lama setelah penemuan cara baru untuk meramu kopi itu, kopi lalu menjadi minuman utama di meja makan istana dan juga di ruang-ruang pengadilan. Posisi Kepala Pembuat Kopi atau *kahvecibaşı* saat itu sangat tinggi. Dia bertugas untuk membuat kopi untuk Sultan, dan untuk menjadi seorang *kahvecibaşı*, dia harus dikenal sebagai orang yang setia dan bisa menjaga rahasia. Penyebaran kedai kopi semakin luas hingga sampai ke Inggris. Kedai kopi pertama di Inggris dibuka pada 1652. Meskipun kedai kopi telah populer di Eropa, inspirasi dibukanya kedai kopi di Inggris tetap berkiblat dari Turki.

Pedagang Inggris yang menjual barang-barang asal Turki (termasuk kopi) ditinggalkan oleh dua budaknya yang berniat membuka bisnis mereka sendiri. Dan sejak itu sebuah kedai kopi bernama *The Turk's Head* lahir di Inggris. Orang-orang Inggris pada masa itu menyebut kedai kopi mereka dengan sebutan penny *universities* karena harga kopinya dan para bisnisan kelas atas sering nongkrong di sana. Faktanya, sebuah *coffee shop* kecil yang didirikan oleh Edward Llyoyd pada 1668 menjadi sebuah pusat bisnis. Dan akhirnya dioperasikan sebagai tempat perusahaan asuransi London. Dari sana, ide kedai kopi menyebar lebih jauh di dataran Eropa. Masuk ke Italia pada 1654 lalu menyebar ke Paris pada 1672. Sedangkan di Jerman kedai kopi pertama dibuka pada 1673.

Kedai kopi kemudian terus menyebar ke Indonesia. Kedai kopi sudah mulai dikenal di Indonesia tahun 1878. Menurut Widjaja (2013), Warung Tinggi Coffee, begitulah namanya, dibangun sejak 1878 dan memiliki sejarah panjang dalam dunia perkopian. Sejarah panjang yang lahir dari kecintaan pendiri dan para penerusnya terhadap minuman bernama kopi ini telah melahirkan beragam jenis kopi murni berkualitas yang tidak hanya terbukti dapat mengikuti tren zaman, tetapi juga tetap unggul dalam tekstur dan cita rasa. Warung Tinggi Coffee memang bukan sembarang penyedia kopi. Kopi telah mendarah daging dan menjadi napas pemilik dan parapenerusnya. Mereka percaya bahwa ada filosofi yang dalam di balik warna kopi yang pekat, yang hanya dapat dimaknai para penikmat sejatinya. kedai kopi terus berkembang dan bertransformasi di Indonesia dari kedai kopi tradisional menjadi kedai kopi *modern*. Salah satu pemegang peranan penting dalam bisnis kedai kopi modern di Indonesia adalah

Starbucks. Gerai kopi yang berasal dari Amerika ini melakukan ekspansi yang tinggi di Indonesia.

Menurut Risnandar (2016), Sejarah kopi di Indonesia dimulai pada tahun 1696 ketika Belanda membawa kopi dari Malabar, India, ke Jawa. Mereka membudidayakan tanaman kopi tersebut di Kedawung, sebuah perkebunan yang terletak dekat Batavia. Namun upaya ini gagal karena tanaman tersebut rusak oleh gempa bumi dan banjir. Upaya kedua dilakukan pada tahun 1699 dengan mendatangkan stek pohon kopi dari Malabar. Pada tahun 1706 sampel kopi yang dihasilkan dari tanaman di Jawa dikirim ke negeri Belanda untuk diteliti di Kebun Raya Amsterdam. Hasilnya sukses besar, kopi yang dihasilkan memiliki kualitas yang sangat baik. Selanjutnya tanaman kopi ini dijadikan bibit bagi seluruh perkebunan yang dikembangkan di Indonesia. Belanda pun memperluas areal budidaya kopi ke Sumatera, Sulawesi, Bali, Timor dan pulau-pulau lainnya di Indonesia. Kopi pun kemudian menjadi komoditas dagang yang sangat diandalkan oleh VOC. Tahun 1706 Kopi Jawa diteliti oleh Belanda di Amsterdam, yang kemudian tahun 1714 hasil penelitian tersebut oleh Belanda diperkenalkan dan ditanam di Jardin des Plantes oleh Raja Louis XIV. Ekspor kopi Indonesia pertama kali dilakukan pada tahun 1711 oleh VOC, dan dalam kurun waktu 10 tahun meningkat sampai 60 ton/tahun. Hindia Belanda saat itu menjadi perkebunan kopi pertama di luar Arab dan Ethiopia, yang menjadikan VOC memonopoli perdagangan kopi ini dari tahun 1725–1780. Kopi Jawa saat itu sangat terkenal di Eropa, sehingga orang-orang Eropa menyebutnya dengan secangkir Jawal. Sampai pertengahan abad ke 19 Kopi Jawa menjadi kopi terbaik di dunia. Produksi kopi di Jawa mengalami peningkatan yang cukup signifikan, tahun 1830 – 1834 produksi kopi Arabika mencapai 26.600 ton, dan

30 tahun kemudian meningkat menjadi 79.600 ton dan puncaknya tahun 1880-1884 mencapai 94.400 ton. Pada tahun 1878 kedai-kedai kopi mulai ada di Indonesia lalu kemudian terus menyebar ke berbagai daerah dimulai pada zaman kolonial Belanda sampai saat ini, dengan berbagai bentuk dan tata cara penyajian produk kopi juga mempunyai keragaman cita rasa yang berbeda-beda.

Sampai saat ini, kedai kopi dengan cita rasa kopi yang beragam dan berbeda itu pula yang semakin meramaikan ragam aneka kuliner dan minuman yang ada di Indonesia, maraknya pertumbuhan kedai-kedai kopi serta adanya gaya hidup yang lebih *modern* membuat minuman kopi menjadi salah satu pilihan minuman yang sangat trend atau terkenal saat ini yang tentu saja mendorong pertumbuhan usaha kedai kopi terutama di kota-kota besar seluruh Indonesia. Salah satu kedai kopi yang menjual cita rasa terbaik yang berada di Kota Makassar ialah *KopiApi Coffee Roasters*. *KopiApi Coffee Roasters* memiliki 3 cabang di Kota Makassar salah satu cabang yang terletak di Pengayoman tepatnya di Pasar Segar yang merupakan tempat penulis melakukan Praktik Kerja Lapangan. Oleh karena itu, berdasarkan latar belakang tersebut maka penulis mengangkat judul "**Aktivitas Barista KopiApi Coffee Roasters Di Makassar**".

1.2 Tujuan Penulisan

1. Sebagai pengaplikasian ilmu yang telah diperoleh di bangku kuliah.
2. Sebagai wadah mahasiswa/mahasiswi untuk melihat dan merasakan dunia kerjayang sesungguhnya.
3. Sebagai wadah untuk menjalani kerja sama antara kampus dan juga pihak industri.

4. Memberikan kesempatan kepada mahasiswa/mahasiswi untuk mempelajari hal baru yang tidak diperoleh selama mengikuti perkuliahan di kampus.
5. Data yang di peroleh dan dikumpulkan dapat berguna sebagai sumber informasi bagi semua pihak yang membutuhkan.

1.3 Manfaat Penulisan

1. Sebagai wadah bagi mahasiswa untuk merasakan bagaimana dunia kerja yang sesungguhnya dan merasakan bagaimana mengambil tanggung jawab dari setiap tugas yang di berikan pada *department* masing-masing.
2. Sebagai sarana atau acuan bagi mahasiswa yang akan melaksanakan Laporan Tugas Akhir agar kedepannya mereka lebih lebih siap dari segi pengetahuan mengenai istilah-istilah dalam perhotelan.
3. Membantuh industri dalam pelaksanaan, dimana peserta Praktik Kerja Lapangan (PKL) membantu dalam hal sumber daya manusia (SDM).

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Tinjauan Tentang Kedai Kopi

Kedai kopi merupakan tempat yang menyediakan kopi beserta produk turunannya sebagai minuman utama dan berbagai jenis minuman (sampingan) lainnya seperti teh dan coklat, selain menyediakan jenis makanan ringan yang juga ditawarkan sebagai kudapan pendamping minum kopi. Kedai kopi juga merupakan tempat berkumpulnya orang-orang yang sekedar bersantai atau melakukan aktivitas (ringan) lainnya seperti diskusi atau obrolan, membaca media cetak, *online* atau buku, menyelesaikan beberapa tugas akademik atau non-akademik hingga bersenang-senang dengan hiburan yang ditawarkan (Nurazizi, 2013).

Saat ini pengunjung kedai kopi tidak lagi didominasi oleh kalangan paruh baya (orang tua) saja yang memang menyukai kopi, tapi budaya mengonsumsi kopi kini juga telah menjadi bagian dari kehidupan anak muda hingga orang dewasa seperti pembisnis, karyawan, dan lain-lain. Animo pengunjung kedai kopi tidak mutlak muncul oleh rasa dan aroma kopi yang disajikan, tetapi lebih kepada keinginan untuk berinteraksi dengan kehidupan sosial, dengan sesama pengunjung atau pembeli di kedai kopi dengan kopi sebagai media interaksi antar masyarakat dari berbagai stratifikasi sosial (Fahrizal, 2014).

2.2 Tinjauan Tentang Barista

Profesi yang mengaitkan dengan pembuatan kopi ialah barista. Barista adalah profesi meracik kopi dengan berbagai teknik dan alat tidak hanya semata-mata menyeduh kopi dengan begitu saja dengan menyiramkan air panas

untuk menghasilkan minuman kopi. Menurut Masdakaty (2015), secara etimologi kata Barista sendiri adalah Bahasa Italia yang berarti Bartender, yang menyajikan segala macam minuman bukan hanya kopi. Tapi seiring perkembangan jaman dan masuknya tren kopi ke Amerika dan Eropa, kata ini kemudian diadopsi menjadi yang sekarang kita kenal. Sementara di Italia sendiri, Barista sering disebut *Baristi* (untuk laki-laki) atau *Bariste* (untuk perempuan). Secara umum, barista memang bekerja di kedai-kedai kopi, bar-bar kopi, atau *coffee shop* dan biasanya mengoperasikan mesin *espresso* komersial yang cenderung rumit.

Menyajikan kopi-kopi semacam ini bukan pekerjaan yang hanya sekedar mencampurkan susu ke dalam *espresso* saja, tapi memerlukan keterampilan dan skill tambahan lagi untuk meramu apakah susunya harus di-*froth*, di-*steam* atau di-*foam* sebelum akhirnya menyempurnakan sentuhan di minuman itu dengan yang sekarang dikenal dengan *latte art*. Dan karena itu jugalah, untuk menjadi seorang barista perlu latihan demi latihan, bahkan tak jarang mereka mengikuti kelas-kelas dan pelatihan barista selama bertahun-tahun sebelum dikukuhkan dengan predikat ahli, *expert*, dalam bidang meracik kopi bernama barista.

2.3 Tinjauan Tentang Kopi

Kopi merupakan tanaman perkebunan yang memiliki nilai ekonomis yang tinggi. Kopi tidak hanya berperan sebagai sumber devisa tetapi juga sumber penghasilan bagi lebih dari satu setengah juta petani kopi di Indonesia. Keberhasilan agribisnis kopi membutuhkan dukungan semua pihak yang terkait dalam proses produksi, pengolahan dan pemasaran komoditas kopi. Upaya meningkatkan produktivitas dan mutu kopi terus dilakukan agar Indonesia dapat bersaing di pasar dunia (Rahardjo, 2012).

Kopi merupakan sejenis minuman yang berasal dari proses pengolahan biji tanaman kopi. Kopi digolongkan ke dalam famili *Rubiaceae* dengan genus *Coffea*. Secara umum kopi hanya memiliki dua spesies yaitu *Coffea arabica* dan *Coffea robusta* (Saputra E., 2008). Kopi dapat digolongkan sebagai minuman psikostimulant yang akan menyebabkan orang tetap terjaga, mengurangi kelelahan, dan memberikan efek fisiologis berupa peningkatan energi.

2.3.1 Jenis-Jenis Kopi

Adapun jenis-jenis kopi berdasarkan tanamannya adalah sebagai berikut:

a. Arabica

Jenis kopi yang berasal dari Ethiopia ini merupakan kopi terbaik dengan kadar kafein yang rendah, hampir 70% dapat dijumpai di pasaran.

b. Robusta

Jenis kopi yang berasal dari Indonesia ini memiliki aroma pahit, dengan kadar kafein lebih tinggi daripada jenis kopi Arabica, hampir 20% dapat dijumpai di pasaran. Jenis kopi Robusta yang memiliki biji berbentuk oval ditemukan di Kongo.

c. Liberica

Jenis kopi yang memiliki kualitas terendah, hampir 10% dapat dijumpai di pasaran. Biji kopi yang telah dipilih ketika dipanen (*harvested*), selanjutnya dikeringkan (*roasted*), dihancurkan (*brewed*) sebelum diseduh atau disajikan dengan berbagai variasi.

Adapun jenis-jenis kopi berdasarkan teknik pengolahannya adalah sebagai berikut:

a. Kopi Bubuk

Pengolahan kopi bubuk hanya ada tiga tahapan yaitu: penyangraian (*roasting*), penggilingan (*grinding*) dan pengemasan. Penyangraian sangat menentukan warna dan cita rasa produk kopi yang akan dikonsumsi sedangkan penggilingan yaitu menghaluskan partikel kopi sehingga dihasilkan kopi *coarse* (bubuk kasar), *medium* (bubuk sedang), *fine* (bubuk halus), *very fine* (bubuk amat halus). Pilihan kasar halusnya bubuk kopi berkaitan dengan cara menyeduh kopi yang digemari oleh masyarakat (Ridwansyah, 2002). Kopi bubuk yang langsung diseduh dengan air panas akan meninggalkan ampas di dasar cangkir. Kopi bubuk mempunyai kandungan kafein sebesar 115 mg per 10 gram kopi (\pm 1-2 sendok makan) dalam 150 ml air (Dollemore D. dan Mark Giuliucci, 2001).

b. Kopi Instan

Kopi instan dibuat dari ekstrak kopi dari proses penyangraian. Kopi sangrai yang masih melalui tahapan: ekstraksi, *drying* (pengeringan) dan pengemasan. Kopi yang telah digiling, diekstrak dengan menggunakan tekanan tertentu dan alat pengekstrak. Ekstraksi bertujuan untuk memisahkan kopi dari ampasnya. Proses *drying* bertujuan untuk menambah daya larut kopi terhadap air, sehingga kopi instan tidak meninggalkan endapan saat diseduh dengan air (Ridwansyah, 2002).

2.3.2 Teknik Penyajian Minuman Kopi (*Coffee Service*)

Minuman kopi biasanya disajikan ketika mengakhiri suatu acara makan. Teknik penyajian kopi sangat bervariasi, baik panas, dingin, bahkan dapat pula disajikan dicampur dengan minuman beralkohol, misalnya Cognac, Port, atau minuman beralkohol lainnya. Adapun beberapa contoh teknik penyajian kopi yang sangat populer diantaranya sebagai berikut:

- a. *Short Black Coffee*
- b. *Long Black Coffee*
- c. *Vienna Coffee*
- d. *Iced Coffee*
- e. *Macchiato*
- f. *Espresso Coffee*
- g. *Frappe*
- h. *Cappuccino*
- i. *Drycappuccino*
- j. *Mocca Coffee*
- k. *Cafe Au Lait*

2.3.3 Teknik Penyimpanan Kopi

Umumnya kopi disimpan dalam bentuk bubuk kopi dalam kemasan tertentu yang kedap udara. Agar kualitasnya dapat dipertahankan maka dalam penyimpanannya sebaiknya memerhatikan hal-hal sebagai berikut:

1. Pastikan kemasannya masih utuh atau telah tertutup rapat sehingga kedap udara.
2. Ruang penyimpanan harus bersih, bebas dari bau, kering, dan memiliki ventilasi udara yang baik.

3. Suhu ruang penyimpanan berkisar 18°C.
4. Terklasifikasi sesuai dengan merek, ukuran, dan jenis kemasan.
5. Terapkan sistem FIFO (*first in first out*).

BAB III

GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

3.1 Sejarah Perkembangan KopiApi *Coffee Roasters*

KopiApi *Coffee Roasters* adalah salah satu warung kopi modern atau yang lebih dikenal dengan *coffee shop* yang berdiri di Soroako dan Makassar. KopiApi *Coffee Roasters* merupakan suatu usaha agrosistem di bidang pemasaran hasil, dimana KopiApi *Coffee Roasters* memproduksi produk dari bahan dasar kopi yang diperoleh dari hasil pertanian langsung. KopiApi *Coffee Roasters* telah berdiri sejak tahun 2008 yang beralamat jalan G.Tambora No. 26 Soroako kab. Luwu Timur, yang didirikan oleh Rachwan yang lebih dikenal Wawan yang merupakan mahasiswa lulusan Fakultas Teknik, Universitas Hasanuddin. Wawan mengamati bahwa kopi asal Indonesia merupakan produk kopi yang menjadi favorit penikmat kopi di berbagai belahan dunia, misalnya saja kopi asal Toraja dan Sumatera yang disebut sebagai cita rasa kopi yang paling dicari di *coffee shop* di mancanegara.

Berdasarkan hal tersebutlah maka Wawan terdorong untuk mendirikan KopiApi *Coffee Roasters* yang dimana selain menjadi *coffee shop* dapat pula menjadi penghasil kopi lokal. Setelah melihat respon positif dari para konsumen di Kabupaten Soroako terhadap kopi produk KopiApi, maka KopiApi *Coffee Roasters* melakukan ekspansi usaha. Makassar sebagai kota terbesar di Indonesia Timur dengan gaya hidup masyarakat modern dianggap tepat sebagai kota ekspansi usaha berikutnya. Dan tepat pada tahun 2014, berdirilah *coffee shop* KopiApi *Coffee Roasters* Makassar yang berlokasi di Kawasan Pasar Segar Makassar.

3.2 Visi dan Misi KopiApi Coffee Roasters

a. Visi KopiApi Coffee Roasters

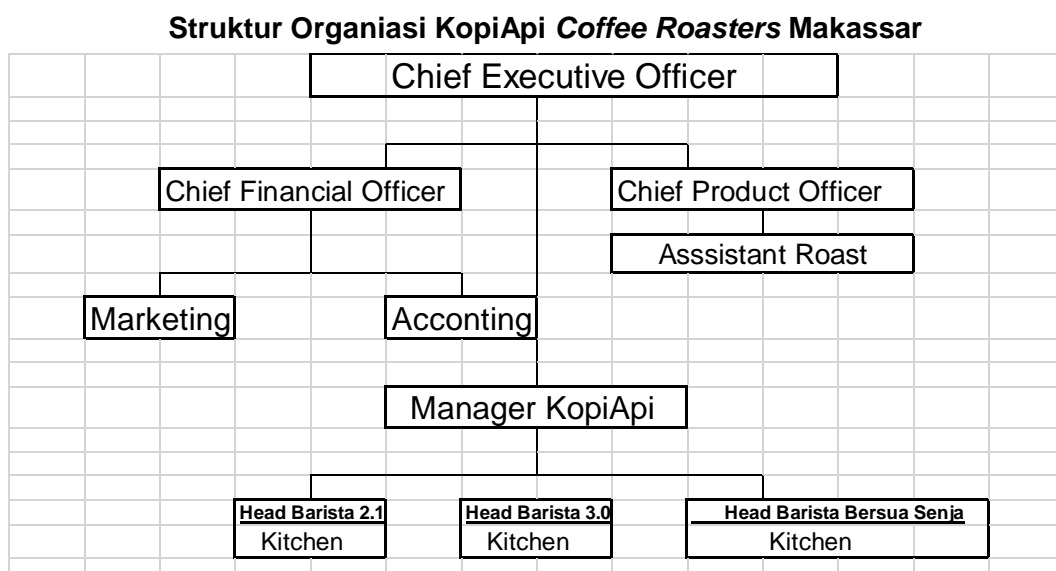
“Mengolah secara mandiri produk kopi hasil pertanian lokal, agar dapat dipasarkan secara lokal, dan dinikmati oleh masyarakat lokal”.

b. Misi KopiApi Coffee Roasters

1. Membeli hasil perkebunan kopi lokal.
2. Memasarkan kopi di masyarakat lokal.
3. Melibatkan putra-putri daerah dalam seluruh proses produksi untuk melatih kemandirian.

3.3 Struktur Organisasi KopiApi Coffee Roasters Makassar

Struktur organisasi sendiri merupakan gambaran tentang sebuah perusahaan disertai tugas dan tanggung jawab serta wewenang. Adapun Struktur organisasi KopiApi Coffee Roasters Makassar dapat dilihat pada Gambar 3.1



Sumber: Kopiapi Coffee Roasters, Makassar 2019

Gambar 3.1 Struktur Organisasi KopiApi Coffee Roasters Makassar

Adapun tugas umum dan tanggung jawab dari struktur organisasi KopiApi *Coffee Roasters* Makassar adalah sebagai berikut:

1. *Chief Excecutive Officer* (CEO)

Seorang *Chief Excecutive Officer* (CEO) memiliki beberapa tugas dan tanggung jawab diantaranya adalah merencanakan, mengelola, dan menganalisis segala aktivitas fungsional bisnis seperti operasional, sumber daya manusia, dan pemasaran.

2. *Chief Financial Officer* (CFO)

Tugas dan tanggung jawab seorang *Chief Financial Officer* (CFO) diantaranya adalah merencanakan keuangan dan pencatatan, serta pelaporan keuangan untuk manajemen yang lebih tinggi. Selain itu *Chief Financial Officer* (CFO) juga bertanggung jawab untuk analisis data.

3. *Chief Product Officer* (CPO)

Tanggung jawab seorang *Chief Product Officer* (CPO) adalah membangun produk hebat yang memanfaatkan nilai berkelanjutannya dalam hal pendapatan dan laba untuk bisnis. Selain tugas lainnya yaitu merancang atau memodifikasi produk, sehingga mencapai kepuasan pelanggan.

4. *Marketing*

Seorang *marketing* memiliki tugas dan tanggung jawab diantaranya adalah merencanakan produk, menetapkan harga, merencanakan promosi, merencanakan proses distribusi, dan pelayanan konsumen.

5. *Accounting*

Tanggung jawab seorang *accounting* adalah melakukan pencatatan dan dokumentasi. Sedangkan tugasnya adalah melakukan pengaturan

administrasi keuangan, menyusun dan membuat laporan keuangan, laporan perpajakan, melakukan pembayaran gaji karyawan, menyusun dan membuat surat-surat yang berhubungan dengan perbankan dan kemampuan keuangan perusahaan.

6. *Manager KopiApi*

Manager adalah jabatan yang bertugas menjadi pengawas dan pengarah. Selain itu, tugas dari seorang *manager* adalah sebagai berikut:

- a) Bertanggung jawab atas kelancaran operasional pada bagian masing-masing.
- b) Mempertanggung jawabkan semua tugas kepada atasannya.
- c) Mengotrol dan mengkoordinasikan secara langsung bawahannya di dalam bekerja.
- d) Memimpin jalannya *breafing barista* serta mengevaluasi pengetahuan barista.
- e) Membuat *schedule barista*

7. *Head Barista 2.1*

Head Barista (Captain Barista) merupakan *head barista* yang bertugas dan bertanggung jawab pada cabang *KopiApi Coffee Roasters* Makassar yang terletak pada kompleks Pasar segar. Tugas dari *head barista* ini adalah sebagai berikut:

1. Menangani dan bertanggung jawab terhadap:
 - a. Ketersedian *stock*
 - b. Kualitas menu barista
 - c. Standar penampilan *crew* barista

- d. Kebersihan tempat dan peralatan barista
 - e. Pelatihan dasar *crew* barista, meliputi, pelatihan pembuatan minuman, *control stock*/persediaan bahan, pencatatan perataan yang rusak atau pecah
 - f. Memastikan terlaksananya *general cleaning* setiap bulan
2. Memberikan contoh baik, pengarahan dan motivasi tinggi kepada karyawan.
 3. Mengusulkan penambahan dan pengurangan *crew* barista.
 4. Menindak lanjuti memo dan usulan atau ide dari atasan maupun bawahan.
 5. Mencatat pelanggaran atau penyimpangan *crew* barista dalam operasional.
 6. Menangani dan bertanggung jawab sepenuhnya mengenai kelancaran operasional barista.
 7. Mengusulkan promosi dan demosi jabatan *crew* barista.
 8. Membuat laporan *stock* bahan dan inventaris barista.
 9. Membuat jadwal kerja atau *schedule crew* barista.

Dalam operasional, seorang *captain* barista harus memberikan laporan dan berkoordinasi dengan *manager* atau *supervisor* di *store* di mana ia ditempatkan atau bekerja.

8. *Head Barista* 3.0

Tugas dari seorang *Head Barista* 3.0 sama dengan tugas *Head Barista*

2.1. Yang membedakan adalah *Head Barista* 2.1 merupakan *head barista*

yang bertugas dan bertanggung jawab cabang KopiApi *Coffee Roasters* yang terletak di kompleks Manggala *Function*.

9. *Head Barista* Bersua Senja

Sama halnya dengan *Head Barista* 2.1 dan *Head Barista* 3.0, tugas dan tanggung jawab sama, akan tetapi *Head Barista* Bersua Senja merupakan seorang *Head Barista* pada cabang KopiApi *Coffee Roasters* yang terletak di kompleks Citra Land.

BAB IV

PEMBAHASAN

4.1 Kegiatan-Kegiatan Selama Berada di Industri

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) selama di industri merupakan proses pengenalan dunia *industry*/dunia kerja yang sesungguhnya kepada mahasiswa yang telah diberikan bekal sebelumnya di bangku perkuliahan. Sebelum melaksanakan Praktik Kerja Lapangan (PKL) kami diberikan sebuah pembekalan dari Bapak/Ibu dosen, kemudian penulis membuat surat permohonan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dan penulis memilih salah satu industri pariwisata yaitu di KopiApi *Coffee Roasters*. Kemudian penulis membawa surat di Kopiapi *Coffee Roasters* pada tanggal 24 April 2019. Pada tanggal 25 April penulis mulai melaksanakan kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di Kopiapi *Coffee Roasters* dan berkenalan dengan senior-senior yang bekerja di Kopiapi *Coffee Roasters*.

4.1.1 Tugas Utama

Adapun tugas utama yang penulis lakukan selama berada di industri yaitu:

1. *Calibrasi Espresso* setiap pagi

Dalam *calibrasi espresso* pertama-tama penulis menimbang bubuk kopi, dan setelah menimbang bubuk kopi penulis melakukan *temping* (memadatkan bubuk kopi) dan selanjutnya penulis mengambil gelas dan timbangan. Setelah itu penulis memasukkan *porta* kedalam mesin kopi kemudian penulis menimbang *espresso* sesuai dengan *standard recipe* yang ditetapkan yaitu 36 gr *espresso*.

2. Membuat pesanan

Dalam membuat pesanan, pertama-tama penulis akan melihat jenis minuman apa yang dipesan oleh tamu pada struk yang berisi info pesanan tamu. Kemudian penulis mulai membuat pesanan sesuai dengan *standard recipe* produk pesanan.

3. Membersihkan *area bar*

Pada saat *closing order* penulis membersihkan *area bar* mulai dari mencuci gelas hingga menyapu agar pada setiap harinya *area* kedai kopiApi *Coffee Roasters* selalu dalam keadaan bersih dan nyaman baik pada saat tutup maupun buka.

4. Mengantarkan pesanan minuman ke tamu

Setelah pesan jadi, penulis segera mengantarkan pesanan ke tamu sesuai dengan pesanan yang tertera dalam struk.

5. Menyiapkan bahan-bahan kebutuhan *bar*

Penulis selalu menyiapkan bahan-bahan kebutuhan *bar* untuk minuman dingin seperti *simple syrup*, *syrop* cokelat, dan gula merah cair apabila *stock* sudah mau habis ataupun habis. Agar pada saat ingin digunakan, tidak terjadi kendala mengenai kehabisan *stock* atau bahan minuman.

4.1.2 Tugas Tambahan

Adapun tugas tambahan yang penulis lakukan selama berada di industri yaitu:

1. Menerima dan menyusun barang di gudang

Hal pertama yang akan penulis lakukan adalah menyesuaikan barang belanjaan yang telah dibeli sesuai dengan catatan belanjaan kemudian menyusunnya di gudang.

2. Menyusun *fresh milk* yang baru datang ke dalam lemari pendingin.

Apabila *stock fresh milk* di dalam lemari pendingin habis, maka penulis mengambil *fresh milk* dari gudang kemudian menyusunnya ke dalam lemari pendingin. Penulis harus selalu mengecek ketersediaan *fresh milk* agar pada saat membuat pesanan tamu, semua bahan tersedia dan proses pembuatan minuman berjalan dengan lancar terutama untuk jenis minuman yang menggunakan *fresh milk*.

4.2 Masalah-Masalah Selama Berada di Industri Serta Solusi Dalam Menghadapi Masalah

- a. *Complaint*

Masalah yang kadang terjadi adalah tamu *complaint* dikarenakan minuman yang tamu pesan tidak sesuai dengan pesanan yang dibuat.

- b. Solusi

Membuat ulang minuman yang sesuai dengan pesanan tamu dan lebih sering memperhatikan persoalan tersebut dan juga selalu berusaha meminimalisir timbulnya masalah mengenai *complaint* tamu dengan cara lebih fokus dan *professional* dalam bekerja.

4.3 Temuan-Temuan Baru Selama Berada di Industri

1. Penulis mendapatkan prosedur baru selama jalannya Praktik Kerja Lapangan (PKL). Untuk biji kopi yang digunakan untuk kopi *cafe latte* itu berbeda dengan biji kopi yang digunakan untuk membuat *basic espresso* untuk campuran minuman dingin.
2. Penulis mendapatkan metode baru cara mengetahui karakter dalam biji kopi, *cupping* suatu proses yang mana barista harus mengetahui

karakteristik-karakteristik dasar dari kopi seperti *acidity* (karakter asam), *sweetness* (karakter manis), *bitterness* (karakter pahit), *saltiness* (karakter asin) dan *fruity* (rasa buah-buahan).

3. Penulis mendapatkan materi dan belajar tentang bagaimana cara proses *pasca* panen kopi. Terdapat 2 bagian proses panen kopi yaitu:

a) Metode basah adalah proses yang benar-benar menghilangkan getah dan kulit luar *the parchment* dengan gesekan, fermentasi, dan air. Setelah panen, buah kopi diiris terbuka, dan kacang-kacang (*beans*) yang diambil buah utuh, hanya menyisakan lapisan terluar biji kopi, kemudian kopi dapat berupa fermentasi secara alami memecah lapisan terluar dalam waktu 4-6 jam atau bias di hilangkan dengan menggunakan mesin.

1. *Semi Wash*

Proses ini sangat lazim digunakan di Indonesia dan Brazil. Pada proses ini, lendir yang menempel di kulit tanduk dihilangkan dengan cara memasukan biji ke dalam karung selama 12-24 jam. Saat disimpan dalam karung ini, lendir buah kopi akan mulai terkelupas. Proses *semi-wash* akan menghasilkan biji kopi yang kesat, tidak licin berlendir lagi. Kemudian biji kopi tersebut dibilas dengan air dan mulailah proses penjemuran. Proses *semi-wash* akan mengurangi rasa asam pada biji kopinya. Hasilnya akan mendapatkan *body* yang lebih kuat sehingga cocok untuk *espresso*.

2. *Full Wash*

Proses ini menghilangkan lendir yang dilakukan dengan cara merendam di dalam air. Proses perendaman akan memakan waktu 12 jam. Pada jam ke-6, air perendaman diganti dengan air baru. Setelah proses perendaman, biji kopi akan bebas dari lendir ini dibilas kemudian mulai dijemur. Karakter rasa dari kopi yang diproses secara full-wash adalah ringan dan mild.

b) Metode Kering

Didalam Metode Kering ini, proses pengeringan rata-rata membutuhkan waktu sekitar 3-4 minggu dan kopi mesti sering-sering di putar sehingga seluruh bagian buah kopi benar-benar menjadi kering. Pada metode kering, biji kopi dijemur tanpa terlebih dahulu dihilangkan lendir buah kopi. Metode kering bias sama sekali tidak melibatkan air sedikitpun.

Pada metode kering terdapat dua pilihan dalam metode kering:

1. *Honey process*

Setelah panen, buah kopi dikupas tanpa melibatkan air. Pengupasan ini akan menghasilkan biji kopi yang masih berlendir. Biji kopi berlendir ini kemudian dijemur. Diharapkan rasa manis yang ada di lendir akan meresap ke dalam biji kopi, seiring proses pengeringan.

2. *Natural Process*

Dalam proses ini, sesaat setelah panen biji kopi langsung dijemur. Tanpa dikupas, buah kopi dijemur beserta kulitnya. Yang diharapkan dari proses kering adalah kompleksitas rasa. Tidak

hanya asam atau pahit, rasa kopi bias lebih variatif. Proses natural memiliki biji kopi dengan variasi rasa buah-buahan (*fruity*). Setelah kering, dapat diperhatikan bahwa kulit dan buah kopi yang sudah kering menempel pada kulit tanduk kopi dan proses kopi selanjutnya adalah untuk memecah kulit tanduk kopi, hal ini dapat dilakukan secara manual (ditumbuk) ataupun menggunakan hulling machine yang lebih umumnya dikenal sebagai mesin selep. Hasil yang diperoleh setelah ini adalah kopi hijau (*green bean*) yang siap untuk diperdagangkan (pada umumnya kopi disimpan dulu selama beberapa waktu agar rasa kopi lebih stabil/*aging process*).

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Selama penulis melaksanakan aktivitas Barista di *Kopiapi Coffee Roasters Makassar*, penulis memperoleh banyak pengalaman dan ilmu baru. Ilmu-ilmu yang di dapatkan oleh penulis saat penempatan sebagai Barista, diantaranya:

1. Penulis dilatih untuk meracik minuman berbahan kopi sesuai standar operasional prosedur.
2. Dilatih untuk meracik minuman berbahan non-kopi sesuai standar operasional prosedur.
3. Dilatih mengetahui dan memahami seluru bahan dan peralatan yang digunakan oleh barista.
4. Melayani tamu dengan ramah dan sesuai etika profesi seorang barista.
5. Penulis banyak belajar dan mengamati bagaimana manajemen suatu usaha kedai atau *café* di kelola.

5.2 Saran

1. Saran untuk tempat Praktik Kerja Lapangan (PKL)
 - a. Sebaiknya barista senior dapat memberikan pegarahan dan instruksi serta transfer ilmu barista kepada peserta Praktik Kerja Lapangan (PKL) baru secara maksimal.
 - b. Diharapkan agar unsur pimpinan dan seluruh pegawai *KopiApi Coffee Roasters* agar dapat lebih kompak dan disiplin dalam

manajemennya sehingga usaha *café* ini semakin luas dan berkembang.

2. Saran untuk kampus

- a. Sebaiknya pihak kampus dapat menyiapkan sarana praktikum mahasiswa berupa laboratorium yang memadai.
- b. Pihak universitas sebaiknya memperluas kerja sama dengan pihak *industry* pariwisata dalam hal penempatan untuk Praktik Kerja Lapangan (PKL).

DAFTAR PUSTAKA

- Fahrizal, M. 2014. Studi Etnografis Aktivitas dan Peran Kedai Kopi Perumnas Simalingkar, Kecamatan Medan Tuntungan, Kota Medan. Repository.usu.ac.id/bistream/123456789/41927/5/Abstract.pdf (*Online*)
- Head* Barista. 2019. Sejarah Perkembangan KopiApi *Coffee Roasters*, Visi dan Misi, serta Struktur Organisasi KopiApi *Coffee Roasters* Makassar. Makassar: KopiApi *Coffee Roasters*
- Jampes, S.I. (2009). Kitab Kopi dan Rokok. Yogyakarta: Pustaka Pesantren
- Masdakaty, Y. 2015. Sekilas Tentang Barista. Disakses dari <https://majalah.ottencoffee.co.id/sekilas-tentang-barista>
- Nurazizi, R. D. 2013. Kedai Kopi dan Gaya Hidup Konsumen (Analisis Simulacrum Jean P Baudrillard Tentang Gaya Hidup Ngopi di Excleso). Jurnal Penelitian Ilmiah. Diakses dari http://www.academia.edu/4409625/JURNAL_SKRIPSI_fix
- Rahardjo, P. 2012 Berkebun Kopi. Jakarta: Penebar Swadaya
- Ramadhan, Fakhri. 2017. Makna Kerja Bagi Barista. Skripsi. Fakultas Ekonomi. Universitas Islam Indonesia. Yogyakarta
- Ridwansyah. 2003. Pengolahan Kopi. Departemen Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan
- Saputra, E. 2008. Kopi. Yogyakarta: Harmoni

L

A

M

P

I

R

A

N

Lampiran 1

Dokumentasi Aktivitas di KopiApi *Coffee Roasters* Makassar



Gambar 1.1 Kopiapi *Coffee Roasters* tampak depan



Gambar 1.2 Proses *cupping* yaitu proses mengetahui cita rasa kopi



Gambar 1.3 proses *cupping* untuk mengetahui kualitas kopi layak jual atau tidak



Gambar 1.4 Proses membuat *orde-an* menu di area bar



Gambar 1.5 Area bar tampak depan kopi di *Coffee Roasters*



Gambar 1.6 Proses menyeduh kopi sesuai orderan di area bar



**Gambar 1.7 Serah terima plakat dan sertifikat bersama manager Kopiapi
*Coffee Roasters***



PROGRAM STUDI D3 BINA WISATA
 FAKULTAS EKONOMI DAN ILMU-ILMU SOSIAL
 UNIVERSITAS FAJAR
 Terakreditasi B BAN-PT SK No. 481/sk/ban-pt/Akred/Dpl-III/XII/2014
 Jl. Prof. Abdurrahman Basalamah No. 101 Telp. (0411) 447508-459938 Fax. (0411) 441119
 Makassar 90231

KARTU KONSULTASI/BIMBINGAN

LAPORAN TUGAS AKHIR

Nama Mahasiswa : Roslan Dahlan
 NIM : 1610211001
 Program Studi : D3 Bina Wisata
 Pembimbing : Erna Cesupni, S.Si, Par. (M.Si)

No	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Saran Pembimbing	Paraf Pembimbing
1	Selasa 20/8/2019	Konsultasi Bab I & II	- ESI ditanya Isi dan struktur	Ef
2	Kamis 22/8/2019	- Bab I & II Isi	- Perbaiki & ESI kembali.	Ef
3	Senin 26/8/2019	Isi Bab I & II	- ESI perbaiki & tambahkan	Ef
4	Rabu 28/8/2019	Bab III	- Isi dilengkapi & perbaiki.	Ef
5	Kamis 29/8/2019	Bab III ESI	- Perbaikan & Melengkapi	Ef
6	30/8/19	Bab IV	- Perbaiki	Ef
7	31/8/19	Bab IV & V	- Perbaiki	Ef
8	4/9/19	Bab I - Lampiran	- fix & cek	Ef

Gambar 1.8 Lembar Konsul