

KREATIVITAS BARISTA DALAM PERACIKAN KOPI DI RR CAFE PEKANBARU

By : Siltri Wawenti

Pembimbing : Yoskar Kadarisman

siltry15@gmail.com, yoskar.kadarisman@lecture.unri.ac

Program Studi Usaha Perjalanan Wisata - Jurusan Ilmu Administrasi

Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik

Universitas Riau

Kampus Bina Widya, Jl. H.R. Soebrantas Km 12,5 Simp. Baru, Pekanbaru 28293

Telp/Fax. 0761-63277

ABSTRACT

RR Cafe Pekanbaru is one of the cafes with fairly busy guest visits, this is because the coffee menu served is a variety of which is prepared by a trained barista from the cafe. The importance of a barista's creativity in creating a cup of espresso and a beautiful painting of art on the coffee foam greatly affects the quality of the coffee. The research was conducted to see the creativity of a barista in preparing a cup of coffee. This study uses qualitative methods, while the data analysis techniques in this study use observation, in-depth interviews and documentation. The key information in this study were 3 baristas. The purpose of this research is to analyze deeply the creativity of RR Café baristas who have succeeded in creating delicious coffee tastes so that the RRcafe is crowded with guests from any circle.

Keywords: Creativity, Barista, Coffee and Cafe.

PENDAHULUAN

Kota Pekanbaru ialah ibu kota terbesar yang ada di Provinsi Riau, yang dijuluki dengan "Bumi Lancang Kuning" yang memiliki beberapa objek wisata yang mengagumkan untuk dikunjungi. Mulai dari wisata religi, alam, seni bahkan wisata kuliner. Sektor perdagangan dan jasa masih menjadi sektor yang unggul di Kota Pekanbaru, seiring dengan tingginya aktivitas bisnis di ibukota Provinsi Riau ini.

Sebagai kota perdagangan, Pekanbaru memiliki beberapa pusat perbelanjaan yang dapat dikunjungi dan juga terkenal akan wisata kulinernya. Wisata kuliner kini telah menjadi sebagai sesuatu daya tarik seorang wisatawan yang datang ke kota Pekanbaru dari berbagai daerah untuk merasakan nikmatnya wisata kuliner.

Kafe merupakan suatu bidang usaha yang tergolong di dalam bidang kuliner. Kafe juga menyediakan berbagai jenis minuman non alkohol dan beragam jenis minuman kopi yang cocok dalam keadaan suasana yang santai, tempat yang bersih dan nyaman, dan biasanya kafe dilengkapi dengan fasilitas alunan musik yang memadai, baik lewat pemutar atau pun live music, desain interior yang unik, pelayanan yang sopan dan ramah, dan kafe juga biasanya menyediakan koneksi internet nirkabel. Kopi kini menjadi bagian dari gaya hidup dan kafe kini telah menjadi suatu tempat berkumpul favorit bagi anak-anak muda di area Kota Pekanbaru, dan juga menyebar di kalangan remaja.

Bisnis minuman di kafe saat ini sedang berkembang dengan baik. Menyeduh secangkir minuman kopi kini telah menjadi bagian dari life style masyarakat khususnya di Pekanbaru. Apalagi saat ini tren dengan mengkonsumsi minuman kopi juga sudah menjadi bagian dari mencintai produk lokal Indonesia, yaitu biji kopi. Alhasil kafe kini menjadi tempat favorit bagi masyarakat khususnya anak-anak remaja. Kehadiran sebuah kafe juga menjadi titik berkumpulnya bagi rekan kerja, rapat bisnis, bahkan berdiskusi maupun bersantai. Apalagi dengan ditambahkan fasilitas seperti WI-FI dan alunan musik yang membuat suasana lebih nyaman.

Semenjak menjamurnya kafe-kafe yang berada di Pekanbaru, barista kini tidak lagi dipandang sebelah mata dan bukan hanya sekedar meracik kopi saja, namun seorang barista dapat dikatakan juga sebagai peran utama di kafe-kafe. Masing-masing penyajian minuman kopi memiliki ciri khas dan akan memberikan pengalaman rasa yang akan selalu diingat bagi setiap penikmat kopi.

RR Cafe adalah jenis kafe menengah yang ukurannya tidak terlalu luas dan tidak pula terlalu sempit namun cukup nyaman untuk dikunjungi yang berada di Pekanbaru, tepatnya di Jl. Delima, kelurahan Tabek Gadang, Kec. Tampan, Kota Pekanbaru, Riau. RR Cafe mulai buka dari pukul 07 pagi hingga pukul 12 tengah malam setiap hari minggu hingga jumat, kecuali setiap hari sabtu RR Cafe buka dari jam 07 pagi hingga jam 01 malam. RR Cafe adalah sebuah kafe yang menawarkan jenis minuman special

yang berbahan dasar Espresso yaitu dengan jenis kopi Robusta dan Arabica. Selain itu RR Cafe juga menawarkan berbagai jenis minuman lain seperti coklat, teh, susu, jus buah, dan berbagai jenis makanan

Tabel 1

Kafe yang ada Barista di Kota Pekanbaru Tahun 2016-2020

No	Nama Kafe	Alamat
1	Coffee Toffee	Jl. Kartini No.79, Sumilahang, Pekanbaru Kota, Kota Pekanbaru, Riau 28156
2	Krema Koffie	Jl. Gardenia No. 24C, Harjosari, Kec. Sukajadi, Kota Pekanbaru, Riau 28156
3	Re-Caffe Platinum	Jl. Mustika No.4, Sumilahang, Pekanbaru Kota, Kota Pekanbaru, Riau 28116
4	RR Café	Jl. Delima, Kelurahan Tabek Gadang, Kec. Tampan, Kota Pekanbaru, Riau.
5	Dr's Koffie Resto & Lounge	Jl. Arifin Ahmad No. 93&93A, Sidomulyo Timur, Marpoyan Damai, Kota Pekanbaru, Riau 29125

Sumber data : Barista RR Café Pekanbaru

Dari data di atas bisa kita lihat bahwa ketatnya persaingan bisnis café di pekanbaru. Dalam hal ini kreatifitas seorang barista di sebuah kafe menjadi salah satu factor pendukung majunya usaha kafe tersebut , oleh karena itu seorang barista di café harus mampu meracik kopi dengan berbagai cara agar penikmat kopi dapat merasakan nikmatnya sebuah kopi.

Kreativitas seorang barista dalam membuat tampilan kopi menjadi menarik dapat dilihat dari pembuatan Latte art pada kopi tersebut. Pembuatan Latte art tidaklah mudah, tergantung dari steam (uap) susu nya. Sebelum membuatnya, susu nya dipanaskan terlebih dahulu agar menghasilkan foam. Didalam membuat rasa kopi yang nikmat bisa dihasilkan dari tangan seorang barista, tergantung dari biji kopi dan sekreatif apa seorang barista meracik minuman tersebut. Dalam meracik kopi menggunakan waktu dan takaran, suhu air dan berat biji kopi tersebut. Di RR Cafe itu sendiri pembuatan

minuman kopi dengan menggunakan mesin penggilingan biji kopi yang biasa disebut dengan grinder supaya dapat membuat hasil gilingan kopi sesuai yang dibutuhkan. Kemudian biji kopi yang telah digiling dan dipress dimasukkan kedalam mesin espresso untuk menghasilkan secangkir espresso. Takaran dan jenis kopi yang di pakai juga menuntun sebuah rasa pada kopi.

Adapun jenis minuman yang mempunyai daya tarik tersendiri dengan style Latte art di RR Cafe yaitu Arabica (Aceh Gayo), Robusta, Arabica Kintamanibali dan Robusta Arjuno. Jenis Latte art yang paling banyak diminati tamu di RR Cafe yaitu bentuk seperti bunga tulip dan love.

Dibawah ini adalah data dari barista di RR café yang menjadi key informan untuk penelitian ini sebagai berikut.

Tabel 2

Profil Key Informan

No	Nama Barista	Tingkat Pendidikan	Lama Bekerja
1	Robby	SMA	2 Tahun
2	Sugeng	SMA	1 Tahun
3	Jefri	Sarjana	3 Tahun

Sumber Data: Barista RR Café Pekanbaru

Berdasarkan pada uraian tabel 2 diatas dapat dilihat bahwa pegawai barist yang bekerja di RR Cafe Pekanbaru rata-rata telah memiliki pengalaman kerja dan setelah penulis melakukan wawancara singkat kepada barista ternyata mereka telah pernah bekerja menjadi barista di beberapa kafe yang ada di Pekanbaru. Karyawan barista yang bekerja di RR Cafe berjumlah 10 orang. Dimana terdapat 3 orang barista, 3 orang waiter dan 4 orang bagian kitchen. RR Cafe kini telah memiliki beberapa cabang di

Kota Pekanbaru, salah satunya yaitu RR Cafe Marpoyan, Viz Cafe dan Zyan Cafe.

Dibawah ini merupakan persebaran RR Café di Pekanbaru dari tahun 2014 hingga 2017 .

Tabel 3
Cabang RR Cafe di Kota Pekanbaru

No.	Nama Kafe	Tahun	Alamat
1	RR Cafe	2014	Jl. Delima, Kelurahan Tabek Gadang, Kecamatan Tampan, Pekanbaru 28292.
2	RR Coffee	2015	Jl. Kaharuddin Nasution No. 15000 Simpang Tiga, Kecamatan Bukit Raya, Pekanbaru 28284.
3	Viz Cafe	2016	Jl. Arifin Ahmad, Tengkerang Tengah, Kecamatan Marpoyan Damai, Pekanbaru 28125.
4	Zyan Cafe	2017	Jl. HR. Soebrantas Panam, Kec. Tampan Pekanbaru 28294.

Sumber: Barista RR Café Delima

Selama masa observasi dilapangan penulis mendapatkan beberapa masalah dalam pelayanan , namun hal tersebut dapat dimaafkan karena kopi yang di sajikan di RR café ini begitu nikmat.

Adapun kreatifitas barista di RR café sangat berpengaruh dalam berlangsungnya pertumbuhan RR Café ini sehingga bisa berkembang seperti sekarang. Dimana pada RR café sendiri memiliki 3 orang barista yang berpengaruh dalam peracikan kopi sehingga konsumen tidak sungkan lagi untuk datang berulang kali ke RR Café.

PERUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang yang penulis telah uraikan diatas, maka rumusan masalah yang akan dibahas didalam penelitian ini yaitu “Bagaimana kreativitas seorang barista dalam proses peracikan kopi di RR Cafe Pekanbaru?”

BATASAN MASALAH

Penulis perlu mengadakan pembatasan masalah untuk

menghindari kesulitan pembahasan yaitu untuk melihat kreativitas proses peracikan kopi oleh barista di RR Cafe Pekanbaru.

TUJUAN PENELITIAN

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan dilakukannya penelitian ini adalah “untuk mengetahui kreativitas seorang barista dalam meracik kopi di RR Cafe Pekanbaru”.

MANFAAT PENELITIAN

Manfaat bagi penulis

1. Sebagai salah satu syarat kelulusan
2. Untuk menambah pengetahuan penulis mengenai kreativitas dalam peracikan kopi secara detail yang ada di RR Cafe Pekanbaru.

Manfaat bagi pembaca :

1. Sebagai pedoman bagi pembaca dalam melakukan penelitian selanjutnya
2. Menambah pengetahuan pembaca mengenai kreativitas peracikan kopi yang ada di RR Cafe Pekanbaru

TINJAUAN PUSTAKA

a. Kreativitas

Menurut Torrance (Ali dan Asrori, 2011:44) kreativitas merupakan proses keterampilan didalam diri seseorang untuk mengetahui kesenjangan maupun hambatan didalam hidupnya, merumuskan hipotesis baru, dan mengkomunikasikan hasil-hasilnya, serta sedapat mungkin memodifikasi

dan menguji hipotesis yang telah dirumuskan.

Menurut Munandar (2009) terdapat strategi 4P (person, press, pocess, product). Yang dapat mengembangkan kreativitas individu. Berikut penjelasan strategi 4P yaitu:

1. Pribadi (Person)

Dari segi pribadi kreativitas merupakan ungkapan dari keunikan seseorang dalam berinteraksi dengan lingkungannya. Ungkapan kreatif mencerminkan orosinalitas dari seseorang tersebut. Dari ungkapan pribadi yang unik inilah dapat diharapkan munculnya ide yang baru dan produk yang inovatif.

2. Pendorong (Press)

Dari segi pendorong bakat kreatif individu akan terbentuk jika adanya dukungan dan dorongan dari lingkungan-lingkungannya, ataupun jika adanya dorongan yang kuat didalam dirinya sendiri untuk menciptakan sesuatu.

3. Proses (Process)

Dari segi proses untuk menguraikan suatu kreativitas tersebut, individu juga perlu diberikan keleluasaan untuk menyibukkan diri secara kreatif. Didalam hal ini yang terpenting ialah memberi kebebasan terhadap individu untuk mengekspresikan dirinya tersebut secara kreatif dengan persyaratan tidak mencelakakan orang lain atau lingkungannya.

4. Produk (Product)

Dari segi produk kondisi yang memungkinkan seseorang untuk mewujudkan sebuah produk yang

kreatif yang bermakna adalah kondisi lingkungan dan kondisi pribadi, yaitu sejauh mana keduanya mendorong (press) seseorang untuk melibatkan dirinya dalam proses kreatif. Dengan dimilikinya bakat dan ciri-ciri pribadi kreatif, dan dengan dorongan (internal maupun eksternal) untuk fokus terhadap diri sendiri secara kreatif, maka produk-produk kreatif yang bermakna dengan sendirinya akan timbul. Hendaknya lingkungan menghargai produk kreativitas dari individu dan mengkomunikasikannya kepada orang lain.

Dari uraian diatas dapat penulis simpulkan bahwa kreativitas yaitu kemampuan pribadi seseorang untuk menghasilkan sesuatu yang kreatif berguna dan bermanfaat. Kemampuan ini bisa terkait dalam ilmu pengetahuan dan bidang seni. Misalnya kreativitas barista dalam meracik sebuah minuman kopi yang nikmat dan membuat gambaran seni di atas buih-buih kopi dapat mempertunjukkan hasil karya pada seseorang dan akan mengunggah minat individu untuk lebih berkreasi lagi.

b. Barista

Barista merupakan orang yang profesional dalam meracik kopi dan membuat minuman-minuman yang bekerja di kafe dengan pengalaman yang dimiliki dan kualifikasi tertentu. Barista bukan hanya sekedar meracik kopi saja, melainkan juga orang yang menyeduh secangkir kopi dan minuman yang berbasis espresso sambil memperlihatkan keahliannya serta kualitas dan juga dapat menciptakan sensasi pada kuliner yang bisa dihargai dan dirasakan oleh semua orang

Masdakaty (2015) menjelaskan bahwa, didalam bahasa Italia barista yang bermakna bartender dan menyuguhkan segala jenis minuman yang bukan hanya sekedar minuman kopi saja. Barista bukan hanya seseorang yang sekedar membuat kopi saja tetapi barista merupakan teman bagi pelanggan-pelanggannya, seorang barista tidak hanya harus bisa meracik dan menyeduh kopi tetapi seorang barista harus bisa melatih hospitality dengan menjadikan teman kepada pelanggan-pelanggannya.

c. Kopi

Kopi ialah sebuah tanaman yang sudah sejak dahulu menjadi tanaman yang banyak dibudidayakan oleh masyarakat. Tanaman kopi ini juga menjadi sumber penghasilan bagi rakyat dan juga meningkatkan devisa negara melalui ekspor biji mentah maupun olahan dari biji kopi. Jenis kopi yang sangat dikenal dan memiliki nilai ekonomis yang diperdagangkan secara luas adalah jenis kopi arabika dan kopi robusta. Jenis kopi arabika memiliki kualitas cita rasa yang tinggi dan kadar kafein lebih rendah dibandingkan dengan jenis robusta sehingga kopi jenis arabika memiliki harga yang lebih mahal (Rahardjo Pudji, 2012).

d. Coffee Shop dan Restoran

Coffee shop saat sekarang telah menjadi dari bagian yang cukup erat dengan kehidupan di masyarakat. Banyak terdapat coffee shop yang ada di kota besar di Indonesia, salah satunya di kota Pekanbaru yang menyediakan tempat minum, makan dan tempat berkumpul hanya untuk sekedar bersantai. Salah satu tempat tongkrongan yang menjadi favorit

untuk bersantai di kota Pekanbaru ialah kafe-kafe maupun coffee shop. Adanya pengaruh dari budaya luar yang melibatkan gaya hidup masyarakat, membuat budaya minum kopi di coffee shop sudah menjadi life style dikalangan masyarakat dan cukup populer.

e. Restoran

Menurut W.A. Masrum (2005:8) restoran ialah suatu tempat atau bangunan yang diorganisasi secara kormesil, dan memberikan pelayanan sebaik mungkin kepada semua para tamu, baik berupa makanan ataupun minuman. Selain bertujuan untuk mencari keuntungan dan bisnis semata, membuat senang dan puas para customer merupakan proses tujuan beroperasinya restoran yang paling utama. Lokasi dari restoran biasanya berada didalam hotel, pabrik maupun kantor dan biasanya juga banyak restoran yang berdiri sendiri diluar bangunan tersebut

f. Minuman

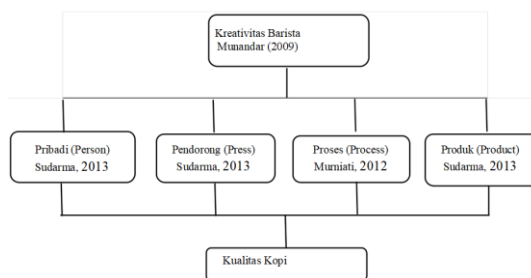
Pada umumnya minuman merupakan segala jenis larutan yang masuk ke dalam tubuh manusia dengan melalui mulut kecuali soup dan obat, ataupun setiap larutan yang bisa diminum kecuali obat-obatan. Kopi adalah minuman yang paling lazim disajikan di restoran dan kadang-kadang juga terdapat di bar, baik disajikan dengan panas ataupun dingin sebagai es kopi.

g. Kualitas Kopi

Kopi merupakan minuman yang paling kita kenal didalam kehidupan kita karena biasanya kopi selalu ada di kafe-kafe, dirumah dan sangat mudah ditemui. Kopi juga merupakan senjata bagi para pekerja

untuk memulai hari-harinya dan mendapatkan kafein agar bisa bekerja lebih maksimal. Meskipun minuman kopi telah menjadi bagian dari darah Indonesia, tetapi hanya segelintir orang yang memiliki pengetahuan tentang kopi terutama tentang memilih biji kopi yang berkualitas. Kualitas biji kopi bisa ditentukan melalui aroma, rasa dan bentuk dari biji kopi.

h. Kerangka Berfikir



METODELOGI PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan di sebuah kafe bernama RR Cafe yang berlokasi di Jl. Delima, kelurahan Tabek Gadang, Kec. Tampan, Kota Pekanbaru, Riau. CP: 0852-7267-7272. Penulis telah melakukan survey di beberapa kafe yang menyediakan minuman kopi, disetiap kafe tentunya memiliki rasa yang khas dan berbeda-beda karna tangan seorang barista sangat berpengaruh dalam pembuatan cita rasa pada kopi. Di RR Cafe sendiri, penulis merasakan keunikan dan cita rasa yang nikmat dibandingkan di beberapa kafe yang tersebar. Oleh karena itu, penulis melakukan penelitian dan wawancara mendalam di RR Cafe Delima.

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif untuk menganalisis secara mendalam mengenai kreatifitas

barista dalam peracikan kopi di RR cafe.

Jenis dan sumber diperoleh dari data primer dan sekunder yaitu dari hasil wawancara dan data yang diperoleh dari pihak Café yaitu berupa data tertulis. Sedangkan untuk teknik pengumpulan data didapat melalui observasi penulis di lapangan yang penulis lakukan sebagai sudut pandang seorang tamu yang dan melakukan pengecekan dalam beberapa minggu di Café tersebut. Data lainnya juga penulis dapatkan dari hasil wawancara dengan pihak Cafe yang bersangkutan serta melakukan dokumentasi selama proses peracikan kopi di RR café yang langsung dilakukan oleh barista yang penulis teliti.

Untuk analisis data menggunakan konsep Miles & Huberman dengan melakukan reduksi data kemudian penyajian data dan mengambil kesimpulan dari data tersebut.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

a. Sejarah Singkat RR Cafe Pekanbaru

Seiring berkembangnya zaman, bisnis kafe khususnya kopi telah menjadi sesuatu yang fenomenal di Pekanbaru. Dan mulainya kafe berkembang memasuki kota Pekanbaru, dimana saat itu lagi maraknya anak muda menghabiskan waktu di sebuah kafe seperti rapat, mengerjakan tugas kuliah dan berdiskusi di kafe. Maka teguhlah hati bapak Edwar untuk mendirikan sebuah kafe di kota Pekanbaru. RR Cafe pertama kali didirikan pada tanggal 14 Maret 2014 oleh bapak

Edward yang beralamat di Jl. Delima Kelurahan Tabek Gadang Kecamatan Tampan Kota Pekanbaru, Riau 28291. RR Cafe siap bersaing dengan bisnis-bisnis sejenisnya di Kota Pekanbaru.

Kini RR Cafe telah memiliki beberapa cabang di Kota Pekanbaru. Cabang pertama RR Cafe yang berada di Jl. Delima yang di kelola langsung oleh Bapak Edwar, cabang ke dua RR Coffee berada di Jl. Kaharuddin Nasution yang di kelola oleh anak pertama yang bernama Ronal. Kemudian cabang ketiga Viz Cafe berada di Jl. Arifin Ahmad yang dikelola oleh anak ke tiga yang bernama Viky, dan cabang yang terakhir Zyan Cafe berada di Jl. HR. Soebrantas Panam yang di kelola oleh anak ke dua yang bernama Ade.

RR Cafe merupakan sebuah kafe yang sederhana, yang berukuran sedang tidak terlalu sempit dan tidak pula terlalu besar yang memiliki 10 karyawan yaitu Barista, Waiter, Asisten Koki. RR Cafe bukan termasuk jenis kafe yang terlalu mewah dan bukan pula warung-warung kopi biasa namun termasuk ke jenis kafe kelas menengah. RR Cafe biasanya ramai dikunjungi oleh customer pada akhir pekan tepatnya pada malam minggu. Biasanya para customer menghabiskan waktu di RR Cafe untuk mengerjakan pekerjaan diluar kantor sambil makan dan minum, menikmati fasilitas WIFI, berkumpul bahkan hingga mengerjakan tugas kuliah disana. Karena harganya yang cukup terjangkau sehingga cocok untuk anak-anak kuliah. Biasanya orang-orang menghabiskan waktu 1-2 jam di RR Cafe.

b. Tingkat Kreatifitas Barista Dalam Meracik Kopi

Dibawah ini merupakan presentase kunjungan tamu di RR Cafe terhitung dari tanggal 1-30 Maret 2020 yang mana merupakan data olahan penulis selama observasi di lapangan.

Persentase jumlah pengunjung RR Cafe Perhari Periode Maret 2020

No.	Hari	Jumlah Pengunjung (Orang/Hari)	Persentase
1	Senin	121	12,78
2	Selasa	110	11,61
3	Rabu	118	12,46
4	Kamis	130	13,73
5	Jumat	143	15,10
6	Sabtu	175	18,48
7	Minggu	150	15,84
Jumlah		947	100,0%

Sumber: Data Olahan Peneliti Lapangan 2020

Dari table yang telah diuraikan diatas dapat dilihat bahwa jumlah pengunjung yang berkunjung ke RR Cafe tidak stabil setiap harinya. RR Cafe adalah kafe yang berukuran sedang tetapi cukup nyaman dan ramai dikunjungi terutama pada hari sabtu tepatnya malam minggu. Mengingat lokasinya bukan ditempat yang strategis, dan bukan pula di jalan-jalan besar Kota Pekanbaru yang berlokasi di jalan Delima. RR Cafe bukan termasuk jenis kafe yang terlalu mewah dan bukan pula warung-warung kopi biasa namun termasuk ke jenis kafe menengah yang terdapat barista.

c. Profil Informan

1. Jefri Sinaga

Jefri Sinaga adalah salah satu staff di RR Cafe Delima yang menjabat sebagai Head Barista. Pria berumur 24 tahun yang lahir di Tebing Tinggi pada 01 November 1995 ini mulai bekerja di RR Cafe Delima Pekanbaru pada tahun 2017. Diawali menjadi barista di bar

departement selama 1 tahun, kemudian menjabat sebagai head barista. Selama tiga tahun bekerja di bar RR Cafe Pekanbaru pada tahun 2017 hingga sekarang.

2. Robby

Robby adalah salah satu staff RR Cafe Delima yang menjabat sebagai barista di RR Cafe. Pria berumur 22 tahun ini mulai bekerja di RR Cafe pada awal tahun 2018 hingga sekarang.

3. Sugeng

Sugeng adalah salah satu staff di RR Cafe Delima yang menjabat sebagai barista di bar RR Cafe. Pria berumur 23 tahun ini mulai bekerja di RR Cafe pada awal tahun 2019. Selama satu tahun bekerja di bar RR Cafe dari tahun 2019 hingga sekarang.

d. Dimensi Kreatifitas

Kreativitas dapat ditinjau dari empat dimensi yaitu, pribadi, proses, produk dan pendorong. Uraian kreativitas barista berdasarkan hasil studi secara rinci adalah sebagai berikut:

a.) Pribadi

Dari dimensi mengenai ide-ide dari diri seseorang untuk menciptakan produk yang kreatif, terdapat definisi yaitu peranan seorang barista dalam menemukan ide-ide yang inovatif. Penulis telah melakukan wawancara kepada informan yang dipilih penulis untuk mendapatkan hasil dari penelitian yang dilakukan.

Berdasarkan hasil wawancara yang sudah penulis lakukan pada tanggal 18 Maret kepada barista

mengenai ide-ide untuk menciptakan produk yang inovatif: Dapat penulis simpulkan bahwa barista sebagai informan mengatakan untuk menemukan ide-ide yang inovatif kita harus belajar mencintai tentang kopi, sering belajar dari internet, sharing antar barista. Dengan begitu kemungkinan besar ide-ide yang inovatif akan muncul dengan sendirinya

b.) Pendorong

Dari konsep kreativitas mengenai pendorong yaitu tentang apa motivasi seorang barista dalam mengembangkan inovasi terhadap kopi. Penulis telah melakukan wawancara kepada informan yang dipilih penulis untuk mendapatkan hasil dari penelitian yang dilakukan.

Berdasarkan hasil wawancara yang telah penulis lakukan pada tanggal 18 Maret kepada barista mengenai motivasi seorang barista dalam mengembangkan inovasi terhadap kopi yaitu dengan cara mencoba teknik racikan baru untuk lebih memotivasi diri sendiri untuk menciptakan sebuah produk yang baik.

c.) Proses

Dari konsep mengenai proses terdapat definisi proses peracikan secangkir kopi dan proses melukis di atas buih kopi yang indah yang biasa disebut dengan latte art. Penulis telah melakukan wawancara kepada informan barista RR Cafe untuk mendapatkan hasil dari penelitian yang dilakukan

Peracikan kopi yang tepat akan menghasilkan pula kepekatan dan keasaman kopi yang sesuai dan pas di lidah serta aroma kopi yang

sesuai dan mantap, karena nikmatnya sebuah kopi tergantung dari bagaimana cara barista meraciknya. Untuk menghasilkan kualitas kopi yang baik terdapat pada tiga hal, yaitu mesin pembuat kopi, biji kopi dan si barista itu sendiri. Untuk menghasilkan espresso yang baik itu tergantung pada volume kopi, kekasaran kopi dan penekanan pada mesin kopi tersebut. Jika barista tidak menguasai cara tersebut maka akan mengakibatkan rasa espresso yang terlalu pahit dan tidak sesuai di lidah customer

Adapun SOP pembuatan minuman kopi pada RR Cafe yaitu,

1. Pertama biji kopi ditimbang seberat 13gram, setelah ditimbang biji kopi di giling menggunakan mesin penggilingan kopi yang di sebut grinder.
2. Setelah selesai digiling kemudian sari pati dari biji kopi dimasukkan ke dalam Cooktail lalu di press sari pati kopinya.
3. Kemudian dimasukkan ke dalam mesin espresso dengan suhu yang tinggi untuk menghasilkan espresso. Espresso adalah minuman yang dihasilkan dengan cara mengeskraksi biji dari kopi yang sudah digiling dengan menyemburkan air panas di bawah tekanan tinggi. Bisa dibilang mesin espresso merupakan mesin kopi yang paling canggih karena hampir semuanya serba otomatis seperti pengatur suhu.
4. Setelah espresso siap, kemudian dimasukkan ke dalam gelas.
5. Selanjutnya steam (uap) fresh milk diamond sampai mendidih dengan ukuran 125 ml untuk menghasilkan buih kopi dengan ketebalan yang pas.
6. Setelah selesai, lalu minuman kopi siap di sajikan ke customer.

Berdasarkan hasil wawancara yang telah penulis lakukan mengenai motivasi barista dalam proses pembuatan secangkir kopi espresso, semua barista sebagai informan mengatakan telah melakukan proses pembuatan kopi sesuai dengan SOP yang berlaku di RR Cafe Pekanbaru. Dan harus hati-hati dalam melakukan penakaran pada setiap jenis minuman yang berbeda, karena bisa berpengaruh pada cita rasa.

Kreativitas seorang barista untuk menciptakan sebuah minuman kopi yang nikmat kuncinya terdapat pada tangan barista itu sendiri. Didalam membuat rasa kopi yang nikmat bisa dihasilkan oleh tangan barista tergantung dari biji kopi dan sekreatif apa seorang barista membuat tampilan kopi. Pembuatan latte art tidak lah mudah, semua itu tergantung dari steam (uap) susunya. Sebelum mendapatkan uapnya, susunya dipanaskan terlebih dahulu dengan suhu tinggi untuk menghasilkan uap. Dalam meracik sebuah minuman kopi menggunakan waktu dan takaran, suhu air dan berat biji kopi tersebut. Di RR Cafe itu sendiri pembuatan kopi menggunakan metode grinder. Takaran dan jenis kopi yang dipakai juga menuntun sebuah rasa pada kopi.

Jenis minuman yang bisa di latte art pada RR Cafe yaitu kopi dengan jenis Arabica (Aceh gayo),

Robusta, Arabica Kintamanibali dan Robusta Arjuno. Ketika menyiapkan minuman kopi, pentingnya takaran pada kopi tidak bisa diremehkan, karena akan berpengaruh pada hasil minuman pada kopi. Pentingnya kreativitas seorang barista sangat berpengaruh di dalam pembuatan latte art untuk menghasilkan tampilan yang menarik di sebuah minuman kopi. Di RR Cafe sendiri hanya terdapat 2 jenis latte art yaitu berbentuk bunga tulip dan love. Sedangkan pada umumnya seorang barista harus mampu membuat seni lukisan cantik di atas buih-buih kopi untuk menyajikan kopi yang nikmat dan indah.

d.) Produk

Dari konsep mengenai produk untuk mendapatkan cita rasa yang tinggi terhadap kopi. Terdapat definisi kreativitas untuk mendapatkan produk yang baik pada minuman kopi yaitu tentang jenis apa saja kopi yang digunakan, komposisi dari setiap jenis kopi dan takaran pada masing-masing jenis minuman kopi.

Proses penyangraian biji kopi juga termasuk kedalam bagian terpenting untuk mendapatkan hasil produk yang bagus. Penyangraian biji kopi merupakan kunci utama pembentukan aroma pada kopi yang khas dengan metode pemanasan biji kopi. Proses ini merupakan faktor terpenting yang membuat cita rasa pada kopi menjadi berkualitas.

Adapun jenis biji kopi yang diolah menjadi minuman kopi di RR Cafe Pekanbaru adalah:

1. Arabica Aceh Gayo
2. Robusta
3. Kopi Sanger

4. Arabica Kintamanibali

e. Takaran Kopi Berdasarkan Jenis

Berdasarkan jenisnya, terdapat beberapa takaran kopi di RR Cafe yaitu:

1. Coffee Latte “Hot”
 - a. Espresso 30 ml
 - b. Fresh Milk (steam tipis) 125 ml
2. Coffee Latte “Dingin”
 - a. Espresso 30 ml
 - b. Fresh Milk (tidak di steam) 125 ml
 - c. Susu Kental Manis 35 ml
 - d. Shaker
3. Coffee Latte “Rasa”
 - a. Coffee Latte Rasa “Hot” 10 ml
 - b. Coffee Latte Rasa “Dingin” : Susu Kental Manis 15 ml
Rasa 20 ml
Shaker

Prosedur penyimpanan biji kopi yang baik untuk hasil dari produk yang kita buat baik adalah:

1. Simpanlah biji kopi dalam tempat yang kedap udara. Toples biasanya mampu menyimpan biji kopi secara maksimal dan juga sangat aman untuk proses penyimpanan biji kopi dalam waktu 3-4 bulan.
2. Simpanlah biji kopi pada tempat yang sejuk. Penyimpanan yang baik untuk biji kopi yaitu ditempat yang sejuk dan usahakan terhindar dari sinar matahari agar kesegaran dari biji kopi tetap terjaga dan tidak

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian Kreativitas Barista Dalam Peracikan Kopi di RR Cafe Pekanbaru yang terdiri dari 4 konsep yaitu Pribadi, Proses, Produk dan Pendorong dapat disimpulkan dari yang penulis temukan diantaranya:

- B.** Pribadi, dari segi pribadi barista berperan dalam menemukan ide-ide yang inovatif sudah baik dapat dilihat dari seringnya barista berbagi pengalaman sesama barista lain, rasa penasaran yang tinggi untuk menemukan ide dalam proses pembuatan secangkir espresso.
- C.** Proses, dari segi proses peracikan kopi nya sudah sangat baik dan telah mengikuti SOP yang berlaku di RR Cafe. Dalam proses pembuatan latte art sendiri sudah bagus, tetapi sayangnya hanya terdapat 2 jenis latte art saja di RR Cafe.
- D.** Produk, dari segi produk untuk proses penyimpanan biji kopi nya sudah baik disimpan didalam toples. Dan juga didalam menakarkan komposisi minuman kopi juga sudah sangat baik untuk menghasilkan cita rasa yang tinggi.
- E.** Pendorong, dari segi pendorong untuk memotivasi seorang barista dalam mengembangkan ide sudah baik dengan cara mencintai produk Indonesia yaitu biji kopi untuk mendapatkan hasil yang maksimal.

B. Saran

Untuk pengembangan lebih lanjut mengenai Kreativitas Barista dalam Peracikan Kopi maka penulis

memberikan saran-saran yang bermanfaat dan dapat membantu pihak barista di RR Cafe untuk masa yang akan datang.

1. Dari segi pribadi, saran yang penulis berikan agar dapat mempertahankan ide-ide seorang barista dalam peracikan kopi dan terus mengembangkan bakat untuk mempertahankan produk jual yang baik pada RR Cafe.
2. Dari segi proses, saran yang penulis berikan agar tetap mempertahankan segala proses dalam peracikan kopi karena takaran dan cita rasanya sudah cukup baik. Dan dalam proses pembuatan latte art lebih ditingkatkan lagi untuk kedepannya agar dapat membuat tampilan latte art jenis baru supaya pelanggan tetap terus bertahan dikafe tersebut dan agar memudahkan pelanggan untuk request jenis latte art.
3. Untuk produk yang dihasilkan dari RR Cafe sudah sangat baik, dan penulis sarankan agar dipertahankan dalam menjaga cita rasa. Dan proses penyimpanan biji kopi juga sudah sangat baik untuk menjaga cita rasa yang utuh terhadap kopi.
4. Dari segi pendorong untuk memotivasi diri sendiri dalam menciptakan produk yang baik sudah baik dan agar lebih ditingkatkan lagi kedepannya. Lebih menanamkan sifat motivasi diri barista untuk menciptakan cita rasa yang tinggi dan khas demi kepuasan pelanggan para pecandu kopi.
5. Untuk meningkatkan kreativitas barista khususnya dalam dunia *coffee shop* agar pihak manajemen RR Cafe dapat

memperbaiki kelemahan dan kekurangan pada barista, seperti mengadakan pelatihan kursus pada setiap barista agar mampu bersaing pada kafe-kafe yang banyak tersebar di Kota Pekanbaru.

DAFTAR PUSTAKA

Sumber buku

Aak, 1998. Budidaya Tanaman Kopi. Yogyakarta: Kanisus

Arief. (2005). Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran. Yogyakarta: Graha Ilmu.

A.J, Mulyadi 2009. Kepariwisata dan Perjalanan. Jakarta: Rajawali Gradindo.

Ali, M. dan Asrori. 2011. Psikologi Remaja Perkembangan Peserta Didik. Jakarta: PT Bumi Aksara.

Andi Prastowo. 2010. Menguasai Teknik-Teknik Koleksi Data Penelitian Kualitatif. Jogjakarta: DIVA press.

Atmodjo, H. Marsum Widjojo, SE. 2002. Bar, Minuman dan Pelayanannya. Andi Yogyakarta.

Herdiansyah. 2010. Metode Penelitian Kualitatif Untuk Ilmu-Ilmu Sosial. Jakarta: Salemba Humanika.

Mulyana, Deddy. 2004. Metodologi Penelitian Kualitatif: Paradigma Baru Ilmu Komunikasi dan Ilmu Sosial lainnya. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.

Munandar, Utami. (2009). Pengembangan Kreativitas Anak Berbakat. Jakarta: Rineka Cipta.

Murniati, E. 2012. Pendidikan & Bimbingan Anak Kreatif. Yogyakarta: PT Pustaka Insan Madani, Anggota IKAPI.

Rahardjo, Pudji. 2012. Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta. Penebar Swadaya: Jakarta.

Saputra, E. 2008. Kopi. Harmoni, Yogyakarta.

Siswoputranto, P.S. 1978. Perkembangan Teh, Kopi, Cokelat Internasional. Gramedia. Jakarta.

Sudarma, M. 2013. Mengembangkan Keterampilan Berpikir Kreatif. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.

Sugiyono. 2005: Memahami Penelitian Kualitatif. Bandung: Alfabeta.

Suharsini, Arikunto. 2005. Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek. Jakarta: Rineka Cipta.

Suratno. (2005). Pengembangan Kreativitas Anak Usia Dini. Jakarta: Departemen

Pendidikan Nasional.

Sutrisno Hadi, 1987. Metodologi Rersearch. Yogyakarta: Andi Offset.

Umar. 2009. Metodologi Penelitian Sosial. Jakarta: Bumi Aksara.

W.A Masrum. 2005. Restoran dan Segala Permasalahannya, Edisi IV. Yogyakarta Andi.

Sumber online:

Fadil. (2017). Apa Itu Barista. Diakses dari

<http://www.ilmubarista.com/apa-itu-barista/>

Masdakaty, Yulinn. (2015). Sekilas Tentang Barista. Diakses dari <https://majalah.ottencoffee.co.id/sekilas-tentang-barista/>