

MAKNA KERJA BAGI BARISTA

SKRIPSI



Disusun Oleh :

Nama : Fakhri Ramadhan

Nomor Mahasiswa : 13311426

Jurusan : Manajemen

Bidang Konsentrasi : Sumber Daya Manusia

UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA

FAKULTAS EKONOMI

YOGYAKARTA

2017

MAKNA KERJA BAGI BARISTA

SKRIPSI

Disusun dan diajukan untuk memenuhi sebagai salah satu syarat untuk mencapai derajat Sarjana Strata-1 Program Studi Manajemen pada Fakultas Ekonomi UII

Oleh :

Nama : Fakhri Ramadhan

No. Mahasiswa: 13 311 426

**FAKULTAS EKONOMI
UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA**

YOGYAKARTA

2017

PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

“Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan orang lain untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi, dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam referensi. Apabila kemudian hari terbukti bahwa pernyataan ini tidak benar, saya sanggup menerima hukuman/sanksi apapun sesuai peraturan yang berlaku.”

Yogyakarta, 22 Desember 2017

Penulis,



Fakhri Ramadhan

MAKNA KERJA BAGI BARISTA

Nama : Fakhri Ramadhan

No. Mahasiswa: 13 311 426

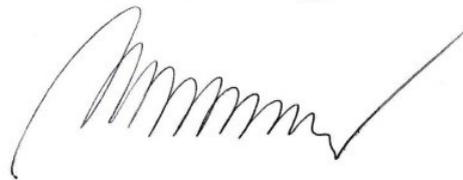
Jurusan : Manajemen

Bidang Konsentrasi : Sumber Daya Manusia

Yogyakarta, 22 Desember 2017

Telah disetujui dan disahkan oleh

Dosen Pembimbing,

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Achmad Sobirin', with a checkmark at the end.

Achmad Sobirin, Drs., M.B.A., Ph.D., Ak.,

BERITA ACARA UJIAN TUGAS AKHIR /SKRIPSI

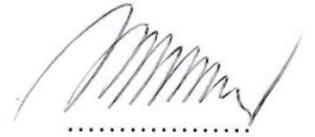
SKRIPSI BERJUDUL
MAKNA KERJA BAGI BARISTA

Disusun Oleh : **FAKHRI RAMADHAN**
Nomor Mahasiswa : **13311426**

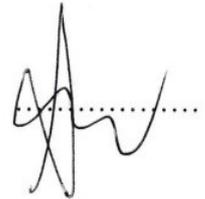
Telah dipertahankan di depan Tim Penguji dan dinyatakan **LULUS**

Pada hari Selasa, tanggal: 2 Januari 2018

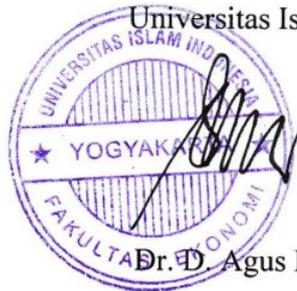
Penguji/ Pembimbing Skripsi : Achmad Sobirin, Drs., MBA., Ph.D.



Penguji : Arif Hartono, Drs., MHRM., Ph.D.



Mengetahui
Dekan Fakultas Ekonomi
Universitas Islam Indonesia



Dr. D. Agus Harjito, M.Si.

MOTTO

“Jangan hanya melihat ke atas, perbanyaklah lihat kebawah agar kau tidak lupa caranya bersyukur.”

“Jadilah seperti tumbuhan, dia tidak memilih tumbuh dimana, tetapi dimanapun ada kesempatan ia akan terus tumbuh.”

PERSEMBAHAN

Karya tulis ini saya persembahkan kepada kedua orang tua, keluarga, sahabat dan segenap civitas akademika Fakultas Ekonomi Universitas Islam Indonesia sebagai syarat untuk memperoleh gelar sarjana.

ABSTRAK

Barista saat ini merupakan profesi yang banyak diperbincangkan. Barista memiliki tanggung jawab besar di industri kopi karena barista yang berhadapan langsung dengan pelanggan. Para pelaku barista memiliki pandangan tersendiri terhadap pekerjaan yang mereka lakukan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui makna kerja bagi barista. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode kualitatif pada sembilan narasumber dari tujuh kedai kopi di empat kota yang berbeda. Empat kota tersebut adalah Yogyakarta, Jakarta, Bogor, dan Semarang. Proses pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan teknik wawancara dan observasi partisipasi.

Hasil dari penelitian ini adalah makna kerja bagi mereka bukan sekedar mencari penghasilan. Ada makna lain yang membuat mereka bertahan menjadi barista, dengan menjadi barista membuat mereka dapat memperoleh kesempatan untuk belajar tentang kopi lebih dalam dan dapat memperoleh dukungan untuk mengembangkan dirinya. Menjadi barista bukanlah cita-cita sejak kecil, namun setelah dijalani terdapat rasa nyaman yang membuat para pelakunya bertahan di profesi tersebut. Rasa nyaman tersebut berasal dari interaksi dengan pelanggan dan teman seprofesi barista.

Kata kunci: makna kerja, barista.

ABSTRACT

Barista Profession is the most being discussed nowadays. Barista has a great responsibility in coffee industry because barista is dealing directly with customers. Each barista has their own point of view about the response towards their passion in work. The purpose of this research is to know the meaning of work for barista. The research was conducted using qualitative methods with nine interviewees from seven coffee shops in four different cities. Four cities are in Yogyakarta, Jakarta, Bogor, and Semarang. The process of data collection is done using interview techniques and observation of participation.

The results of this research refers to the profession means to them rather than just looking for salary. There is another meaning which makes them endure being a barista, they can gain opportunity to learn about coffee and can obtain support to develop their improvement. Being a barista is not desire since childhood, but after through the time there is a sense of comfort that makes a barista remains with their passionate profession from the interaction with customer and people with same pleasure in coffee.

Keywords: meaning of work, barista

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Wr. Wb.,

Syukur Alhamdulillah penulis panjatkan kepada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, hidayah serta karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “MAKNA KERJA BAGI BARISTA” Penulisan skripsi ini dilaksanakan sebagai persyaratan untuk mencapai gelar sarjana jenjang pendidikan strata satu (S1) Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi Universitas Islam Indonesia.

Penulis menyadari bahwa penyusunan skripsi ini tidak akan terselesaikan dengan baik tanpa bantuan, petunjuk, arahan, bimbingan dan saran dari berbagai pihak. Oleh karenanya, pada kesempatan ini dengan kerendahan hati, penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Allah SWT yang selalu memberikan petunjuk, pencerahan, jalan keluar, kemudahan serta ridhlo dan kasih sayang yang tiada terkira kepada setiap hamban-Nya, tak terkecuali kepada penulis.
2. Junjungan kita Nabi besar Muhammad Shallalu ‘Alaihi Wa Sallam.
3. Bapak Nandang Sutrisno, SH., M.Hum., LLM., PhD selaku Rektor Universitas Islam Indonesia.
4. Bapak Dr. Drs. Dwipraptono Agus Harjito, M.Si., selaku Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Islam Indonesia.
5. Bapak Sutrisno, Dr., Drs., M.M, selaku Ketua Program Studi Manajemen.

6. Bapak Achmad Sobirin, Drs., M.B.A., Ph.D., Ak., selaku dosen pembimbing skripsi yang dengan sabar memberikan bimbingan kepada penulis selama penyusunan skripsi ini.
7. Ayahanda Abdul Gani Haji, Ibunda Ramlah Zaini, dan adik Fauzan Rabbani yang telah sabar dan selalu menguatkan, memberi dukungan dan senantiasa selalu mendoakan kelancaran mengerjakan skripsi ini.
8. Rizky Silvia Rosida yang telah setia menjadi sahabat, teman diskusi, teman berantam dan pendamping yang dengan setia menjadi tempat berbagi dan mencurahkan semangat serta dukungan dalam proses mengerjakan skripsi ini.
9. Sahabat setia Farchan Nabil, Widya Rahim, Rahmawati Nur Fadhillah, Febri Shaumi dan Rayyan Fakhri yang telah mengisi hari-hari penulis dan selalu memberi dukungan serta do'a.
10. Keluarga Lantai 3 (Tim Marketing and Communications) yang selama 3 periode memberi penulis banyak pelajaran. Teman-teman 2012 dan 2011, Desy, Yuwanicha, Ima, Manda, Henna, Amour, Ines, Yukafi, Reza, Verina, Cosix, Anita, Tiara, Firna, Farieza, Fidut, Munawwir, MasArief, Rizki, Ikhfi, Mbak Sabrina, Mas Hanif, Mas Jojo, Bang Hardy, Mbak Khanifa, Mbak Naila, Mbak Cindy, Mbak Anggita dan Mas Kano. Teman-teman seperjuangan Vivi, Fia, Adi, Dania, Elisabert, Erika, Desvania, Hikhma, Idris, Linda, Farchan, Irma, Yusuf, Widy, Rifki dan Erlangga. Serta adik-adikku Humaira, Arlina, Didit, Anatoly, Okza, Rizaldi, Qodri, Fadhil, Fajrin, Amel, Zalecha, Andre, Dinda, Sita, Refika, Diana, Lia, Cici, Amry, Ardy, Apip, Addina, Rubi, Ira, Devita, Luthfi, Utami, Ratih, Haikal, Akbar.

11. Manajer Tim Marketing and Communications FE UII Bapak Arif Singapurwoko, Bapak BaziedyAditya Darmawan dan Bapak Sigit Pamungkas atas kesempatan untuk belajar selama menjadi anggota Tim Marcomm FE UII.
12. Teman-teman Alumni Modal Bangsa khususnya yang di Yogyakarta, Mahdinur, Rahmat, Hilman, Harris, Tharfy, Naufal, Endri, Nelli dan Farnanda.
13. Teman-teman KKN Unit 7 Difa, Kiki, Anin Lutfi, Afif, Ijal dan Bang Nugie.
14. Sahabat di industri kopi yang selalu membuat penulis semakin mencintai kopi, Naufal, Farid, Okta, Mas Kelik dan banyak lagi yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu namanya.
15. Keluarga besar Sessanta Coffee, Mas Adit, Mas Barcel, Mas Arka, Kevin, Mas Bilha, Mas Putu, Farchan, Inoe, Ali, dan Kitana, terimakasih atas pengalaman dan kesempatannya membuat penulis semakin memahami profesi barista.
16. Terimakasih kepada Della Mifti dan Eden Marie yang telah membuka pandangan penulis tentang profesi barista. Semoga suatu saat kita dapat bertukar pikiran dan menikmati kopi bersama.
17. Seluruh narasumber, Mas Utut, Mas Bebek, Mas Aris, Mas Agung, Mas Sandy, Mas Cahyo atau Kopong, Laura, Vivi, Chika, Mas Eka, Mas Aldi, Mas Lukas, Mas Ponco, Mita, Mas Nino, dan Desy. Terimakasih atas ilmu dan pengalaman yang
18. Rekan-rekan di Industri Kopi yang telah mendukung dan membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu.

19. Terimakasih kepada para petani kopi, dan seluruh pihak di Industri kopi yang telah setia menghasilkan kopi agar dapat terus dinikmati dan menjadi teman setia penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
20. Terakhir terimakasih kepada seluruh teman-teman Manajemen 2013, semoga kita sukses pada pilihan kita masing-masing, semangat teman teman.

Dalam menyusun skripsi ini, penulis menyadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna, baik dari segi isi maupun cara penyajian. Oleh karena itu, dengan segala keterbatasan kemampuan dan kerendahan hati, penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun untuk kesempurnaan tugas akhir ini. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Yogyakarta, 22 Desember 2017

Penulis,

(Fakhri Ramadhan)

DAFTAR ISI

Halaman Sampul	i
Halaman Judul	ii
Halaman Pernyataan Bebas Plagiarisme.....	iii
Halaman Pengesahan	iv
Halaman Motto dan Persembahan	v
Abstrak	vi
Kata Pengantar	viii
Daftar Isi	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Fokus Penelitian	9
1.3 Rumusan Masalah	9
1.4 Tujuan Penelitian.....	9
1.5 Manfaat Penelitian.....	9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	11
2.1 Penelitian Terdahulu.....	11
2.2 Landasan Teori	15
2.2.1 Manajemen Sumber Daya Manusia.....	15
2.2.2 Fungsi Manajemen Sumber Daya Manusia.....	16
2.2.3 Hard Approach & Soft Approach	18
2.2.4 Makna Kerja	19
2.2.5 Profesi.....	20

2.2.6 Kopi	21
2.2.7 Barista.....	33
BAB III METODE PENELITIAN	35
3.1 Pendekatan Penelitian.....	35
3.2 Lokasi Penelitian	36
3.3 Narasumber Penelitian	37
3.4 Instrumen Penelitian.....	39
3.5 Jenis Data Penelitian	40
3.6 Teknik Pengumpulan Data	41
3.7 Teknik Analisis Data	46
3.8 Uji Keabsahan Data.....	48
3.8.1 Uji Kredibilitas	48
3.8.2 Uji Transferability	50
BAB IV KOPI DAN BARISTA	51
4.1 Pengertian Barista.....	51
4.2 Syarat Menjadi Barista	55
4.3 Pengetahuan, Keahlian, dan Kemampuan Barista.....	59
4.4 Peran dan Pengaruh Barista.....	62
4.5 Makna Kopi Bagi Barista	67
BAB V MAKNA KERJA BARISTA	73
5.1 Alasan Menjadi Barista	73
5.2 Hal-hal yang Dilakukan Barista	75
5.3 Pentingnya Sekolah dan Sertiikasi Barista	79
5.4 Pendapatan Barista	84
5.5 Apakah ini Passionmu?	89
BAB VI DISKUSI TEMUAN.....	95
6.1 Profesi Barista	95
6.2 Makna Kerja	98
BAB VII PENUTUP	100
7.1 Kesimpulan.....	100

7.2 Saran	100
7.3 Keterbatasan Penelitian	101
7.4 Rekomendasi untuk Peneliti Selanjutnya	102
DAFTAR PUSTAKA	103
LAMPIRAN	108

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Pedoman Wawancara	108
Lampiran 2 Transkrip Wawancara	110
Lampiran 3 Tabel Reduksi Data	209
Lampiran 4 Display Data	213
Lampiran 4 Dokumentasi Foto	215
Lampiran 5 Biodata Penulis.....	223

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi yang ditanam di seluruh dunia dapat ditelusuri sebagai warisan dari hutan kopi kuno di dataran tinggi Ethiopia. Disana, legenda mengatakan bahwa kambing gembala 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. (ncausa.org)

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 mengkonsumsi kopi. (Jampes, 2009:16)

Menurut Ukers dalam Risnandar (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.

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 kerana 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 Jawa”. 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. (aeki-aice.org)

Menurut catatan sejarah, Kiva Han adalah *coffee shop* pertama yang ada di dunia. Bisa jadi sebelum itu sudah ada *coffee shop* lainnya di 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 Özdemir 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. (kopikeliling.com, 2014)

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 bisnismen 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. (Paajanen, 2016)

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 para

penerusnya. 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 Marketeers (2016), Bisnis kedai kopi (*coffee shop*) menjadi sesuatu yang fenomenal di kota-kota urban Indonesia. Begitu banyak kedai kopi membanjiri pasar. Gejala ini tidak hanya diciptakan oleh pengusaha kopi individual, melainkan juga perusahaan besar. Bisa dibayangkan, Starbucks adalah jaringan kedai kopi internasional yang berhasil melakukan penetrasi pasar di dalam negeri. Sejak hadir tahun 2002 lalu, Starbucks telah memiliki 230an gerai (per Desember 2015) yang tersebar di seluruh Indonesia. Setiap tahunnya, kedai kopi yang terafiliasi dengan Grup Mitra Adhiperkasa (MAP) ini biasanya membuka 20-30 gerai baru. Mengapa Starbucks bisa semasif itu? Selain memiliki modal yang besar, Starbucks diuntungkan dengan *bargaining power* yang dimiliki grup ritel terbesar Indonesia, MAP. Maklum saja, mal-mal baru biasanya lebih dulu menawarkan ruang ritelnya ke MAP, mengingat perusahaan ritel itu mengantongi 150 *brand* dengan total 1.870 gerai se-Indonesia (per September 2015).

Selain ekspansi besar-besaran Starbucks di Indonesia dengan kekuatan Grup Mitra Adhiperkasa, terdapat banyak kedai kopi modern dalam skala usaha kecil dan menengah yang tersebar di seluruh Indonesia. Mulai dari ujung barat Indonesia hingga ujung timur Indonesia, tidak terhitung berapa banyak jumlah kedai kopi modern di Indonesia. Meningkatnya kedai kopi di Indonesia menunjukkan tumbuh bidang profesi

baru yang kian ramai peminatnya. Profesi sebagai barista atau peracik minuman menjadi profesi yang kian di gemari di kalangan kawula muda di Indonesia. Menurut Fadil (2017), Saat ini ada dua jenis barista:

1. **Home Barista** – Biasanya seseorang yang gemar membuat kopi di rumah sering kali disebut sebagai barista rumahan yang tidak bekerja secara komersil dan biasanya seorang pecinta kopi.
2. **Barista Coffee Shop** – Seseorang yang bekerja pada coffee shop yang memiliki tanggung jawab akan profesinya dalam membuat berbagai jenis kopi untuk disajikan ke pelanggan.

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-mesin espresso komersial yang cenderung rumit. Nah tugas mereka adalah mengukur seberapa besar suhu dan tekanan yang diperlukan untuk membuat espresso—terutama karena espresso dikenal sebagai minuman yang ‘agak rewel’ sehingga membuat espresso secara manual pun dianggap sebagai pekerjaan yang penuh keterampilan.

Seiring berkembangnya dunia bisnis kopi di Indonesia, pekerjaan barista semakin banyak diminati. Barista pun semakin dikenal sebagai terminologi khusus untuk orang yang menyeduh atau meracik kopi. Tingginya angka pertumbuhan kedai

kopi di Indonesia berdampak pada tingginya permintaan kebutuhan terhadap barista. Di Yogyakarta sendiri, begitu mudah ditemukan kedai kopi baik tradisional maupun modern. Namun, fenomena yang terjadi di lapangan, ternyata di Yogyakarta sendiri masih kekurangan barista. Jumlah barista yang dibutuhkan belum sesuai dengan jumlah barista yang tersedia. Jika meninjau salah satu contoh kedai kopi modern yaitu Starbucks, menurut Bachdar (2016) seiring gerai yang terus bertambah, Starbucks tentu membutuhkan tenaga kerja baru. Saat ini, Starbucks memiliki 237 gerai di Indonesia. Hingga akhir tahun jumlahnya akan menyentuh lebih dari 240 gerai. Kebutuhan barista pun tak terelakkan. Dari 3500 pegawai Starbucks, 70% -nya adalah barista. Dari angka itu, 30% merupakan barista paruh waktu yang didominasi kalangan anak kuliah.

Kebutuhan tersebut tentunya merupakan angka yang sangat besar. Menurut Agung (2016) potensi ekonomi usaha kedai kopi di Yogyakarta diperkirakan mencapai sebesar Rp 350,4 miliar dalam setahun dari sebanyak 800 kedai kopi di seluruh Kota Pelajar ini. Ditinjau dari artikel tersebut, berarti dibutuhkan ribuan barista untuk memenuhi permintaan kebutuhan dari kedai kopi yang ada. Namun, di Indonesia saat ini barista belum diakui sebagai profesi formal. Saat ini di Indonesia sudah ada sebuah organisasi yang dikhususkan untuk profesi barista yaitu Barista Guild of Indonesia. Saat ini anggota organisasi ini berjumlah sekitar 460 orang di waktu tiga bulan pertama organisasi ini berdiri. Selain itu juga terdapat beberapa komunitas-komunitas kecil para barista yang tersebar di Indonesia. Di Yogyakarta sendiri terdapat komunitas barista yang aktif dalam melakukan kegiatan yaitu Barista Koffie Lover Jogjakarta atau lebih familiar dikenal dengan BKVR Jogja.

Padahal siapapun bisa menjadi barista. Tidak ada karakteristik tertentu yang dibutuhkan jika seseorang ingin menjadi barista. Namun, perlu adanya syarat-syarat tertentu yang harus dipenuhi dan dijalankan bagi orang yang ingin menjadi barista. Menurut Toni Wahid dalam Nurcaya (2015), ada empat tips yang harus dimiliki jika ingin menjadi barista hebat.

1. Memiliki antusiasme memahami kopi
2. Mampu mengoperasikan mesin espresso.
3. Menjalin hubungan yang baik dengan pelanggan.
4. Memahami bisnis *Coffee Shop*

Selain itu dibutuhkan usaha terus-menerus untuk mengembangkan diri agar menjadi barista yang hebat. Menurut Yuliandri (2017), barista tak hanya soal talenta, rasa, dan kopi. Tetapi juga kebiasaan yang kelak mendorong terciptanya semua harmoni di kedai kopi tempat ia berpijak. Untuk menjadi barista tangguh, ada empat tips yang bisa ditiru oleh barista pemula.

1. Minum dan seduh segala jenis kopi.
2. Selalu perhatikan kebersihan.
3. Bersenang-senang dengan tim kerja.
4. Baca, baca, dan baca.

Menjamurnya kedai kopi dan budaya meminum kopi di masyarakat menumbuhkan lahan pekerjaan baru. Barista kini tidak lagi dipandang sebelah mata dan hanya dianggap sebagai peracik kopi semata, namun barista juga dapat dikatakan sebagai aktor utama di kedai kopi. Penelitian ini membahas tentang profesi barista, apa

itu barista, bagaimana cara menjadi barista, dan bagaimana barista memaknai pekerjaannya.

1.2 Fokus Penelitian

Berdasarkan latar belakang tersebut, penulis merumuskan fokus penelitian ini sebagai berikut:

1. Pengetahuan tentang profesi barista.
2. Makna bekerja bagi barista.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, penulis merumuskan beberapa rumusan masalah yang ingin ditinjau dari penelitian ini.

1. Bagaimana gambaran mengenai profesi barista?
2. Bagaimana barista memaknai pekerjaannya?

1.4 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut, penulis merumuskan beberapa tujuan penelitian yang ingin dicapai dari penelitian ini.

1. Untuk mengetahui gambaran mengenai profesi barista.
2. Untuk mengetahui bagaimana makna bekerja bagi seorang barista.

1.5 Manfaat Penelitian

Setiap penelitian yang dilakukan diharapkan memiliki manfaat. Manfaat tersebut bisa bersifat teoritis dan praktis. Adapun manfaatnya yaitu bagi:

1. Bagi Penulis

Untuk menambah wawasan bagi penulis pribadi mengenai profesi barista dan makna kerja bagi barista.

2. Bagi Industri Kopi

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi para pegiat industri kopi mendefinisikan profesi barista dan dapat menjadi acuan untuk pelatihan dasar barista.

3. Bagi Pihak Lain

Penelitian ini bermanfaat sebagai referensi bagi pihak lain untuk melakukan penelitian dalam memenuhi tugas dan menambah pengetahuan, khususnya dibidang pengetahuan tentang kopi dan pengetahuan ilmu sumber daya manusia.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Penelitian Terdahulu

Proposal penelitian ini disusun berdasarkan referensi-referensi jurnal terdahulu yang berkaitan dengan pengetahuan, keahlian dan kemampuan seorang karyawan. Selain itu terdapat juga jurnal-jurnal terkait makna kerja. Jurnal-jurnal tersebut dapat diakses oleh peneliti melalui *website* untuk mendukung alasan-alasan mengapa penelitian ini dilakukan. Jurnal-jurnal tersebut akan dijelaskan dalam tabel dibawah ini:

No	Penulis Jurnal	Judul Jurnal	Isi Jurnal
1.	Karen R. Johnson, Kenneth R. Bartlett / Minnesota Twin Cities (2015)	<i>The intersection of national human resource development and skills training in the tourism industry: A Jamaican perspective</i>	Penelitian tersebut berfokus pada pelatihan yang berkaitan dengan pekerjaan industri pariwisata sebagai mekanisme untuk mengatasi keterampilan dan tenaga kerja di tingkat nasional. Memaksimalkan tingkat potensi dan keterampilan karyawan dalam pelaksanaan program pendidikan pariwisata.

			<p>Pendidikan pelatihan dan pengembangan sumber daya manusia dalam industri untuk karyawan memainkan peran penting dalam keberhasilan sektor pariwisata di Jamaika. Sebuah tenaga kerja yang terampil akan menghasilkan keuntungan yang optimal bagi industri dan ekonomi, serta sosial kesejahteraan bangsa. Dengan program pelatihan keterampilan memberikan cara baru ke depan untuk pelatihan tenaga kerja dan pengembangan.</p>
2.	Christine Kay dan Elisa Moncarz (2004)	<i>Knowledge, Skill, Ability for Lodging Management Success</i>	<p>Hari ini, industri penginapan sudah bergerak global dan lebih kultural dari sebelumnya. Penginapan profesional mulai menyiapkan pengetahuan, keahlian dan kemampuan yang berguna untuk menghadapi tantangan industri dan memastikan masa depan mereka. Studi ini menjelaskan hubungan</p>

			<p>antara <i>knowledge, skill, and abilities</i> (KSAs) dan manajemen penginapan yang sukses. Pengetahuan dalam manajemen keuangan memberikan pengaruh signifikan dalam kemajuan dan karir manajer dalam industri penginapan. KSA di area sumber daya manusia dan sistem informasi merupakan keahlian dasar untuk semua manajer dan mungkin yang paling bermanfaat pada level terendah manajemen.</p>
3.	Bernt Rosso (2010)	<i>On the meaning of work : a theoretical integration and review, Research in Organizational Behaviour 30</i>	<p>Penelitian ini meneliti tentang alasan karyawan untuk bekerja. Permasalahan yang dihadapi adalah adanya perbedaan pandangan terhadap kerja dan terdapat perbedaan latar belakang tujuan dan motivasi karyawan untuk bekerja. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan menggunakan jenis data kualitatif dan penambahan sampling menggunakan angket kuisisioner.</p>

			<p>Penelitian ini memaparkan latar belakang dan arti pekerjaan yang menyangkut bagaimana individu, nilai nilai, motivasi, dan keyakinan mempengaruhi persepsi mereka tentang arti pekerjaan. Penelitian ini juga menjelaskan bahwa arti pekerjaan bagi karyawan berhubungan antar individu dengan kelompok, baik di dalam maupun diluar tempat kerja. Kelompok ini menyangkut hubungan dengan rekan kerja, pemimpin, kelompok dan masyarakat serta keluarga</p>
4.	<p>Anne Hilda Wiltshire (2015)</p>	<p><i>The meaning of work in a public work scheme in South Africa</i></p>	<p>Penelitian ini membahas tentang makna kerja di skema pekerjaan publik di Afrika Selatan. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan narasumber para pekerja di <i>Community Work Programme</i> (CWP). Hasil dari penelitian ini menjelaskan bahwa, bekerja dalam skema pekerjaan publik tidak hanya</p>

			memiliki makna sebagai kegiatan ekonomi, rutinitas terstruktur, kepuasan intrinsik, pengalaman interpersonal, status sosial dan aktivitas yang benar secara moral, namun juga gender dan kesempatan pelatihan.
--	--	--	--

Jurnal-jurnal tersebut menjelaskan beberapa pentingnya pengembangan keahlian. Perlu adanya eksplorasi dan pengembangan keahlian dari karyawan bahkan pada level terendah manajemen. Adanya pengembangan keahlian, pengetahuan dan kemampuan dapat memberikan kemajuan dalam pekerjaan dan karir karyawan. Sebagian organisasi memiliki beberapa pendekatan formal untuk belajar dan memiliki beberapa fitur dalam organisasi pembelajaran. Adanya pendekatan formal dan pembelajaran untuk pengembangan skill menghasilkan tenaga kerja atau karyawan yang lebih terampil. Karyawan yang terampil dapat memberikan pengaruh langsung pada kelangsungan perusahaan.

Penelitian terdahulu tersebut juga menjelaskan bagaimana makna kerja dipengaruhi oleh latar belakang motivasi, keyakinan, dan nilai nilai individu dalam bekerja. Persamaan penelitian yang akan dilakukan peneliti oleh penelitian terdahulu ditunjukkan dengan adanya kesamaan dalam meneliti tentang pengetahuan, keahlian, kemampuan dan makna kerja pada karyawan. Perbedaannya adalah peneliti memfokuskan penelitian pada profesi Barista yang bergerak dalam industri perkopian.

2.2 Landasan Teori

2.2.1 Manajemen Sumber Daya Manusia

Manajemen sumber daya manusia adalah suatu proses dalam mengelola kemampuan individu untuk mencapai tujuan organisasi. Manajemen sumber daya manusia melibatkan berbagai macam kegiatan, termasuk menganalisis lingkungan kompetitif perusahaan dan mendesain pekerjaan sehingga strategi perusahaan berhasil diterapkan untuk memenangkan kompetisi. (Snell dan Bohlander, 2013: 4)

Manajemen sumber daya manusia adalah rancangan sistem – sistem formal dalam sebuah organisasi untuk memastikan penggunaan bakat manusia secara efektif dan efisien guna mencapai tujuan – tujuan organisasional. Tidak peduli apakah perusahaan tersebut merupakan sebuah perusahaan besar yang memiliki 10.000 karyawan atau organisasi nirlaba kecil yang memiliki sepuluh karyawan, karyawan – karyawan tersebut harus dibayar, yang berarti dibutuhkan sistem kompensasi yang baik dan sah. Karyawan – karyawan juga harus direkrut, diseleksi, dilatih dan diatur. Setiap aktivitas membutuhkan pemikiran dan pemahaman tentang apa yang akan berhasil dengan baik dan apa yang tidak. (Mathis dan Jackson, 2009: 3)

Selain itu, menurut Filippo dalam Gaol (2015: 59) manajemen sumber daya manusia adalah proses merencanakan, mengorganisir atau mengorganisasikan, mengarahkan, dan mengendalikan pengadaan, pengembangan kompensasi, penyatuan, perawatan/pemeliharaan, dan pemisahan/pelepasan sumber daya manusia kepada tujuan-tujuan akhir individu organisasi dan masyarakat yang telah dicapai.

2.2.2 Fungsi Manajemen Sumber Daya Manusia

Filippo dalam Gaol (2015: 59-69) memaparkan bahwa komponen-komponen dalam manajemen sumber daya manusia didefinisikan berikut:

1. Fungsi Manajemen

- a. Perencanaan (*Planning*), bagi manajer SDM, proses perencanaan berarti menentukan kemajuan suatu program SDM yang akan berguna dalam pencapaian tujuan – tujuan yang telah ditetapkan bagi perusahaan.
- b. Pengorganisasian (*Organizing*), dalam pengorganisasian ini, dibentuk struktur organisasi dan dalam struktur ini nantinya ditunjukkan bagaimana hubungan antar unit.
- c. Pengarahan (*Directing*), fungsi ini dikenal juga sebagai “pengarahan” atau nama lainnya “motivasi”, “gerakan”, atau “perintah”. Biasanya, sejumlah kesulitan yang ditemui berhubungan dengan cara mengarahkan orang – orang agar mau bekerja dengan baik dan efektif.
- d. Pengendalian (*Controlling*), kendali adalah fungsi manajerial yang berhubungan dengan pengaturan kegiatan – kegiatan menurut rencana SDM yang telah dirumuskan dalam suatu dasar analisis tujuan – tujuan organisasi.

2. Fungsi Operasi

- a. Pengadaan (*Procurement*), berhubungan dengan mendapatkan jenis dan jumlah tenaga kerja yang penting untuk mencapai tujuan – tujuan organisasi.
- b. Pengembangan (*Development*), perkembangan yang berkaitan dengan peningkatan keahlian melalui pelatihan, yang penting bagi kinerja pekerjaan.
- c. Kompensasi (*Compensation*), didefinisikan sebagai pemberian upah yang cukup dan wajar kepada tenaga kerja atas kontribusi/jasa mereka terhadap tujuan – tujuan organisasi.

- d. Integrasi/Penyatuan (*Integration*), pegawai secara individu diminta mengubah pandangannya, kebiasaannya, dan sikap – sikap lainnya yang selama ini kurang menguntungkan bagi perusahaan agar disesuaikan dengan keinginan serta tujuan perusahaan.
- e. Perawatan/Pemeliharaan (*Maintenance*), pemeliharaan berarti berusaha untuk mempertahankan dan meningkatkan kondisi yang telah ada.
- f. Pemisahan/Pelepasan/Pensiun (*Separation*), berhubungan dengan pegawai yang sudah lama bekerja pada perusahaan. Fungsi utamanya adalah menjamin pensiun pegawai.

2.2.3 *Hard Approach* dan *Soft Approach* dalam Manajemen Sumber Daya Manusia

Menurut Thompson dan Martin (2005: 225) *Hard human resources management* mengasumsikan bahwa:

- a. Individu dianggap sebagai sumber daya dan seperti semua sumber daya lainnya, perusahaan memperoleh keuntungan kompetitif dengan memanfaatkannya secara efektif dan efisien.
- b. Penyebaran dan pengembangan sumber daya manusia, yang pada dasarnya ada sebagai alat organisasi dan strategi kompetitif, didelegasikan kepada manajer lini yang bertanggung jawab untuk kelompok orang.
- c. Prinsip-prinsip manajemen ilmiah dan sistem dapat berguna tetapi harus digunakan dengan hati-hati.

Sedangkan *soft approach* mengasumsikan bahwa:

- a. Pekerja akan lebih produktif jika mereka berkomitmen untuk perusahaan, diberitahu tentang misinya, strategi dan tingkat keberhasilan.

- b. Terlibat dalam tim yang secara kolektif memutuskan bagaimana hal tersebut dilakukan.
- c. Karyawan telah bisa dipercaya untuk mengambil keputusan yang tepat daripada dikendalikan pada setiap tahap oleh manajer diatas mereka.

2.2.4 Makna Kerja

Kerja adalah cara untuk menghasilkan uang dan meningkatkan kesejahteraan, jadi orang bekerja bukan hanya sekedar mendapatkan uang tetapi juga bagian dari kehidupan sosial, penerimaan, penghargaan dan sebagainya yang dapat meningkatkan produktifitas mereka. (Anshori, 2013).

Faktor pendorong yang menyebabkan manusia bekerja adalah adanya kebutuhan yang harus dipenuhi. Aktifitas dalam kerja mengandung unsur suatu kegiatan sosial, menghasilkan sesuatu, dan pada akhirnya bertujuan untuk memenuhi kebutuhannya. Namun demikian, dibalik dari tujuan yang tidak langsung tersebut, orang bekerja untuk mendapatkan upah atau gaji dari hasil kerjanya itu. Jadi pada hakikatnya orang bekerja tidak saja untuk mempertahankan kelangsungan hidupnya, tetapi juga bertujuan untuk mencapai taraf hidup yang lebih baik. (As'ad, 1987)

Meaning of Work (MOW) International Research Team (1987) mendefinisikan makna kerja tidak semata-mata dari sejarah pekerjaan atau hal yang mempengaruhi pada saat ini, melainkan interpretasi dari faktor sebab-akibat yang mempengaruhi. Makna kerja juga dapat dipengaruhi oleh keadaan saat ini dan perubahan sosial dan ekonomi dalam institusi. Institusi bekerja dan hubungannya dengan bagian kehidupan banyak berperan dalam membentuk makna kerja.

Menurut MOW *International Research Team* (1987) terdapat tiga variabel dalam meninjau makna kerja, yaitu variabel kondisional, variabel sentral, dan variabel konsekuensi. Variabel kondisional merupakan variabel yang mempengaruhi variabel sentral. Variabel kondisional terdiri dari dimensi kondisi pribadi dan keluarga, pekerja dan riwayat kantor, dan kondisi sosial ekonomi. Variabel sentral terdiri dari dimensi sentralitas kerja, norma sosial mengenai bekerja, hasil bekerja yang dianggap bernilai, tingkat pentingnya tujuan kerja, dan identifikasi peran kerja. Variabel konsekuensi terdiri dari dimensi harapan akan masa depan dan hasil objektif bekerja.

2.2.5 Profesi

Profesi merupakan bagian dari pekerjaan, namun tidak semua pekerjaan adalah profesi. Profesi merupakan suatu pekerjaan yang mengandalkan keterampilan dan keahlian khusus yang didapatkan melalui pengalaman kerja. Profesi merupakan suatu pekerjaan yang menuntut pengemban profesi tersebut untuk terus memperbaharui keterampilannya sesuai dengan perkembangan ilmu dan teknologi. (Arsana, 2016)

Keraf dalam Arsana (2016) menyatakan bahwa profesi adalah pekerjaan yang dilakukan sebagai nafkah hidup dengan mengandalkan keahlian dan ketrampilan yang tinggi dan dengan melibatkan komitmen pribadi (moral) yang mendalam. Dengan semikian orang profesional adalah orang yang melakukan suatu pekerjaan purna waktu dan hidup dari pekerjaan itu dengan mengandalkan keahlian dan ketrampilan yang tinggi serta punya komitmen pribadi yang mendalam atas pekerjaan itu.

Menurut Brandeis dalam Murya dan sucipto (2016), untuk dapat disebut sebagai profesi, maka pekerjaan itu sendiri harus mencerminkan adanya dukungan berupa:

1. Ciri-ciri pengetahuan (*intellectual character*).
2. Diabdikan untuk kepentingan orang lain.
3. Keberhasilan tersebut bukan didasarkan pada keuntungan finansial.
4. Didukung adanya organisasi (*association*) profesi dan organisasi profesi tersebut antara lain menentukan berbagai ketentuan yang merupakan kode etik, serta pula bertanggung jawab dalam memajukan dan menyebarkan profesi yang bersangkutan.
5. Ditentukan adanya standar kualifikasi profesi.

2.2.6 Kopi

Kopi yang ditanam di seluruh dunia dapat ditelusuri sebagai warisan dari hutan kopi kuno di dataran tinggi Ethiopia. Disana, legenda mengatakan bahwa kambing gembala 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. (ncausa.org)

Kopi tersebar melalui Islam, yang pada umumnya digunakan untuk peforma dalam acara keagamaan agar tahan sepanjang malam. Mungkin pada titik tertentu

selama ini, karena bangsa eropa tengah berkubang di masa kegelapan, biji kopi pertama kali dikeringkan, dipanggang, dan digiling hingga membuat cangkir pertama dikenali dan menjadi standar hingga hari ini. Kopi menjadi komoditas perdagangan paling penting bangsa Arab, dimana kedai kopi dunia pertama muncul di Yemen sekitar akhir abad ke 15. (Stephenson, 2015)

Begitu orang orang Turki Utsmani menguasai Yaman pada tahun 1517, mereka menyadari betapa berharganya komoditas kopi, dan menerapkan undang-undang yang ketat tentang bagaimana kopi di ekspor, tujuannya adalah mengurangi resiko kopi ditanam diluar Yaman. Ceri kopi harus terlebih dahulu direndah dalam air mendidih, atau sebagian dipanggang sebelum dikirim ke Suez, lalu ke darat ke Alexandria untuk diperdagangkan dengan pelabuhan Eropa. Ini bekerja untuk sementara waktu, tapi mau tidak mau seseorang berhasil menyelipkan beberapa biji keluar dan mereka berhasil dibudidayakan di India. (Stephenson, 2015)

Pada 1610 Konstantinopel (sekarang Istanbul), permata di mahkota kerajaan Ottoman, adalah kota terbesar dan terkaya di dunia. Saat itu, minuman yang paling populer disebut Coffa, “hitam seperti Soote, tidak jauh berbeda pengucapannya dengan itu”. Praktik aneh kekaisaran Ottoman yang berkuasa menggelitik rasa ingin tahu orang – orang Eropa. Bagaimanapun, inilah salah satu kerajaan terbesar yang pernah ada, terbentang dari Afrika Utara sampai Eropa Timur, dan pada puncak kekuasaannya sampai ke gerbang kota Wina. Pabrik Coffa dan buahnya menjadi topik yang sangat menarik perhatian para ahli botani dan dokter Eropa, namun manfaat minum kopi mengejutkan rasa ingin tahu hampir semua orang. (Stephenson, 2015)

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 Jawa”. 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. (aeki-aice.org)

Tanaman Kopi adalah genus famili *Rubiaceae*. Klasifikasi tanaman kopi memang rumit, karena ada banyak jenis, varietas dan strain. Dua spesies dari mana sebagian besar kopi komersial berasal adalah arabika kopi, spesies yang sangat kompleks dengan banyak varietas, dan spesies *canephora* kopi, yang biasa disebut robusta, yang merupakan nama varietasnya yang paling produktif. Spesies pohon kopi lainnya termasuk *coffea liberica*, ditemukan di Liberia pada tahun 1843, dan *coffea dewevrei*, lebih dikenal dengan excelsa, keduanya memiliki kualitas seperti robusta dan umumnya agak menjijikan, paling tidak. Banyak usaha telah berlanjut ke dalam pengembangan pohon kopi hibrida, namun konsensus umum adalah bahwa meskipun strain baru ini menambahkan produktivitas, ketahanan keras dan mungkin lebih lama hidup pada pohon kopi, rasa hibrida sama sekali tidak sebagus Ca seperti yang lama. (Banks, et all, 2011)

Perbedaan kopi robusta dan arabika menurut Dewa (2016):

Variabel	Robusta <i>Coffea canephora</i>	Arabika <i>Coffea arabica</i>
Negara Penghasil	25% hasil kopi dunia adalah robusta dengan Indonesia sebagai produsen robusta terbesar di dunia selain Vietnam, Srilanka, Madagascar, dan	75% kopi arabika dihasilkan oleh Brazil, Kolombia, Peru, Nicaragua, Hawaii, Yaman, Ethiopia, dan Indonesia.

	Nigeria.	
Daerah Tanam	Dataran rendah, 400-700 mdpl dengan suhu 21-24°C.	Dataran tinggi, 700-1700 mdpl dengan suhu 16-20°C.
Kekuatan Tanaman	Lebih tahan (<i>robust</i>) terhadap serangan hama karena mengandung <i>Chlorogenic acid</i> dan kafein lebih banyak (buah lebih pahit).	Sedikit lebih mudah terserang hama karena rasa buah lebih manis.
Ukuran Pohon	Tinggi pohon mencapai 4-6 meter.	Tinggi pohon hanya 2-4 meter.
Bentuk Biji	Cenderung lebih bulat dengan ukuran lebih kecil.	Lonjong dengan ukuran lebih besar.
Kandungan Kafein	2,2%. Kandungan kafein yang lebih banyak membuat rasa robusta lebih pahit.	1,2%. Kandungan kafein yang lebih sedikit membuat rasa arabika lebih lembut.
Kadar Gula	3-7%. Kadar gula rendah menentukan tingkat kelarutan kopi sehingga kopi robusta akan terasa lebih kental.	6-9%. Kadar gula yang lebih tinggi membuat kopi arabika lebih ringan.

Rasa	Secara umum, rasa robusta lebih pahit daripada arabika dengan aroma yang juga tidak “semenggoda” arabika. Namun kopi robusta tetap memiliki penggemar setia, khususnya mereka yang suka kopi pahit dan kental.	Aroma buah, bunga, dan rempah sering muncul pada kopi arabika. Keasaman (<i>acidity</i>) yang lebih tinggi dan rasa pahit yang samar membuat kopi arabika lebih nikmat bagi banyak orang.
Harga	Harga robusta biasanya lebih rendah daripada arabika. Tapi saat ini terdapat robusta kualitas premium yang harganya dapat menyaingi arabika.	Karena perawatan yang lebih ekstra dan rasa yang lebih enak, kopi arabika biasanya lebih mahal daripada robusta.

Terdapat beragam jenis dan teknik menyeduh kopi. Seiring berkembangnya ilmu di dunia kopi, teknik menyeduh kopi pun semakin dikembangkan dengan beragam alat alat terbaru. Menurut Dewa (2016), cara tertua mengolah minuman kopi hitam mungkin ditemukan oleh bangsa Turki. Kopi sangrai digiling sangat halus kemudian direbus bersama air di dalam panci kecil bernama Ibrik sampai mendidih. Cara ini menghasilkan kopi hitam pekat dengan sisa ampas kopi sangat banyak. Oleh pedagang Gujarat India, teknik merebus ini dibawa ke seluruh dunia, termasuk Indonesia. Alih-alih merebus kopi sampai mendidih, orang Indonesia hanya menyiramkan air panas ke

dalam gelas berisi kopi. Cara ini masih populer sampai sekarang dan terkenal dengan istilah tubruk.

Pada tahun 1884 mesin espresso pertama ditemukan di Italia. Kata espresso yang berarti cepat menggambarkan waktu menyeduh yang singkat juga cara minumnya yang kilat. Dengan mesin ini, kopi bisa disajikan dalam waktu kurang dari 1 menit dan disesap dalam 2-3 teguk saja. Hal ini menyesuaikan dengan keadaan pekerja urban yang penuh kesibukan, namun tetap membutuhkan suplai kafein di sela waktu istirahatnya. (Dewa, 2016). Espresso bisa dibilang adalah akar dari perkembangan kopi modern. Dengan sejarah yang cukup panjang, espresso adalah induk dari berbagai macam varian kopi saat ini. (Kopidewa, 2017)

Menurut Specialty Coffee Association of America (SCAA) espresso adalah minuman sebanyak 25-35ml yang dibuat dengan menyeduh 7-9 gram kopi dengan air bersuhu 88-92°C dan bertekanan 9-10atm dalam waktu 22-28 detik yang menghasilkan cairan sekental madu hangat dan busa keemasan (crema) di atasnya. Mudahnya, espresso adalah cairan konsentrat hasil ekstraksi kopi. Kebanyakan orang masih belum bisa meminum espresso secara langsung. Karenanya espresso biasa digunakan sebagai bahan dasar minuman lain.

Menurut Dewa (2016) terdapat dua jenis espresso yang umum disajikan di *coffee shop*:

1. Espresso Murni
 - a. Espresso shot. Shot adalah satuan espresso yang biasa digunakan. Berkisar antara 25-35ml untuk 1 shot, saat ini ukuran double shot (doppio) sekitar 45-

60ml banyak menjadi standar untuk bahan dasar minuman lain. Terdapat juga ukuran triple shot untuk membuat minuman dengan volume lebih besar.

- b. Ristretto. Ristretto yang berarti restricted mempunyai makna 1 dosis kopi untuk membuat espresso diseduh hanya dengan setengah dosis air. Hasilnya adalah cairan kental dengan volume 15-20ml namun dengan rasa yang lebih kaya. Double ristretto shot dengan volume 30-45ml biasa digunakan juga sebagai bahan dasar minuman kopi.
- c. Lungo. Kebalikan dari ristretto, lungo menyeduh 1 dosis kopi dengan 2 dosis air. Hasilnya minuman dengan volume lebih banyak namun konsentrasi rasa yang lebih ringan. Lungo sering disamakan dengan Americano karena mirip dari sisi volume.

2. Espresso Campuran

- a. Americano. Americano adalah double shot espresso yang dicampur air panas dengan perbandingan 1:3 – 1:4. Konon, tentara Perang Dunia 2 asal Amerika yang bertugas di Italia, tidak kuat minum espresso murni. Mereka mencampur espresso dengan air panas untuk mendapatkan kopi yang lebih ringan. Variasi dari minuman ini adalah Long Black di mana air panas dituang lebih dulu ke dalam gelas sehingga tidak merusak crema dari espresso yang dituang belakangan.
- b. Cafè Macchiato. Cafè macchiato terbuat dari espresso (single atau double shot) yang diberi topping sedikit buih dari steamed milk. Kata macchiato sendiri berarti marked yang maknanya “menodai” hitamnya espresso dengan putihnya susu.

3. Terdapat juga variasi yang menggunakan double shot ristretto untuk rasa yang lebih kaya.
 - a. Cappuccino. Cappuccino biasa terbuat dari 1 bagian espresso dicampur dengan 1 bagian steamed milk dan 1 bagian buih susu. Hasilnya adalah minuman dengan tekstur lembut dengan rasa kopi yang masih kuat. Dalam bahasa Italia kata cappuccino berarti dari little cup, sesuai dengan ukuran cangkir yang digunakan. Namun sejarah juga menyebutkan bahwa nama ini adalah penghormatan kepada pendeta Cappuchin yang memakai jubah berwarna kecoklatan persis seperti warna cappuccino. Beberapa variasi cappuccino menggunakan coklat bubuk, kayu manis, ataupun gula palem sebagai taburan di atas foam susunya yang tebal.
 - b. Cafè Latte. Sama seperti cappuccino, cafè latte terbuat dari espresso yang dicampur dengan steamed milk. Perbedaannya terletak pada banyaknya buih susu. Perbandingan susu pada pada cafè latte lebih banyak daripada buihnya. Karenanya rasa susu pada cafè latte paling dominan dibanding cappuccino atau macchiato. Penyebutan cafè latte sudah lumrah disingkat menjadi latte saja. Namun jika Anda berkunjung ke Italia dan memesan latte, Anda akan diberikan secangkir susu hangat tanpa kopi sama sekali. Variasi dari minuman ini adalah Piccolo Latte yang terbuat dari single shot ristretto, juga Magic Latte yang terbuat dari double shot ristretto.
 - c. Caffè Affogato. Caffè affogato adalah espresso yang diberi es krim sebagai pengganti susu. Berarti tenggelam dalam bahasa Italia, lelehan es krim pada affogato memang seperti ditenggelamkan oleh hangatnya espresso.

- d. Caffè Mocha. Caffè mocha mencampurkan kopi, susu, dan cokelat dengan perpaduan yang pas. Saat ini cokelat bubuk lebih banyak digunakan daripada cokelat cair ataupun susu cokelat karena dianggap lebih praktis.

Kopi dan susu telah dikonsumsi sejak zaman dahulu. Tapi untuk menciptakan latte art diperlukan satu orang yang benar-benar menciptakannya. Adalah David Schomer seorang pria yang berasal dari Amerika Serikat yang tergila-gila menciptakan seni di atas kopi pada pertengahan 1980-an. Dan ternyata ada juga seorang pria Italia bernama Luigi Lupi di waktu yang hampir bersamaan melakukan hal yang sama yaitu latte art. Jadi tercatat dua orang penemu latte art di waktu yang hampir bersamaan. Siapapun yang terlebih dahulu menemukan metode ini tak ada yang menyangkal bahwa David Schomer-lah yang dianggap paling ahli dan bahkan telah membuat buku tentang ini. Pada 1994 di dalam artikel Coffee Talk, Schomer mengatakan bahwa dia telah mengembangkan bentuk hati ke dalam latte sejak musim gugur di 1989. Dalam artikel tersebut Schomer secara tidak langsung mematenkan ‘bentuk hati’ dalam latte art. (Yuliandri, 2015)

Menurut Yuliandri (2015), *latte art* adalah sebuah sains, karena latte art tak lahir dari sekedar menuangkan susu ke dalam espresso. Latte art terjadi karena bantuan susu yang dipanaskan dengan steamer atau frother dan membentuk microfoam. Kehadiran microfoam ini mengubah karakteristik dari susu cair biasa. Dalam bahasa ilmiah proses ini disebut denaturasi. Susu terdiri dari lemak, gula dan protein. Ketika susu diuapkan maka lemak mengurai dan memecah gula yang ada padanya dan membuat susu terasa lebih manis. Nah, susu yang telah menghasilkan microfoam inilah yang dituangkan barista ke dalam espresso dan bisa dibentuk menjadi berbagai desain dalam latte art.

Yuliandri (2015) menuturkan bahwa *coffee shop* adalah muara terakhir sebelum secangkir kopi mendarat ke atas mejamu. Sebelumnya, kopi telah melewati banyak tangan yang memprosesnya satu per satu dengan passion dan antusiasme yang menjadikannya begitu istimewa. Ada beberapa profesi dibalik secangkir kopi, yaitu:

- a. Petani Kopi. Apa jadinya jika tak ada petani kopi? Petani kopi adalah titik awal dari rantai ‘perkopian’. Tak seperti petani lainnya, petani kopi awalnya harus memilih jenis kopi seperti apa yang akan mereka tanam: robustakah atau arabika. Selain itu petani kopi tak bisa menanam kopi di mana saja karena hanya lahan-lahan di ketinggian tertentu saja yang bisa ditanami kopi. Proses penanaman kopi juga tak semudah panennya. Ada ketelitian dan cara tertentu agar kopi bisa tumbuh dengan baik dan menghasilkan biji-biji terbaik juga.
- b. Green Buyer. Profesi ini tak hanya sekedar membeli biji kopi mentan (green bean) dari petani kopi, mereka memiliki tugas yang lebih complicated dari pada itu. Green buyer biasanya akan melakukan perjalanan dari satu perkebunan kopi ke perkebunan lainnya untuk melihat kualitas green bean dari para petani. Mereka memilih biji kopi mentah terbaik, melakukan banyak sekali proses cupping untuk mendapatkan kopi yang terbaik juga. Green buyer juga akan pergi ke pelelangan kopi untuk menemukan kopi-kopi berkarater yang akan diminati atau telah dipesan oleh pembelinya. Sebelum sampai ke coffee roaster, kopi akan melalui green buyer.
- c. Coffee Roaster. Profesi yang satu ini adalah kunci bagi kenikmatan sebuah biji kopi. Tugas coffee roaster tak mudah, dia harus benar-benar paham

tentang ‘menghidupkan’ biji hijau yang mentah menjadi nikmat saat berada di atas cangkir. Coffee roaster tak hanya bertugas menyangrai green bean menjadi kecokelatan. Ada proses kimia senyawa kopi yang harus dia benar-benar pahami. Karena setiap biji kopi memiliki karakteristik unik yang harus dia ketahui. Tidak semua biji kopi lezat jika disangrai sampai ke titik medium. Tugas coffee roaster-lah untuk mengetahui kenikmatan dan ‘rasa’ seperti apa yang terkandung dalam biji-biji kopi. Coffee roaster juga harus melakukan berbagai eksperimen demi mendapatkan hasil roasting yang paling nikmat. Dia tak sekedar ‘memasak’ kopi mentah menjadi matang. Coffee roaster adalah ‘koki’ dalam dunia kopi. Dialah titik awal sebuah kenikmatan yang dihasilkan dalam kecermatan, ketelitian dan latihan yang dilakukan secara berulang-ulang.

- d. Professional Cupper. Profesi ini diciptakan untuk menilai rasa kopi dengan cara objektif. Tak hanya pengetahuan kopi enak dan tidak enak seperti yang kita nilai selama ini di coffee shop, mereka menilai kopi lebih dalam lagi. Para professional cupper, taster dan judges ini kelak akan menentukan apakah kopi ini baik atau buruk. Mereka juga menganalisis kecacatan pada kopi, cup clarity, body dan karakteristik yang ada pada kopi lainnya lalu membuat penilaian secara numerik tentang kualitas kopi tersebut. Mereka menilai kopi yang kelak menentukan nasib kopi tersebut: apakah dijual atau bisa dilelang. Profesi ini adalah titik penting yang menjembatani antara petani dan pembeli yang menginginkan karakteristik kopi tertentu.
- e. Barista. Profesi ini mungkin adalah yang paling familiar dari empat profesi di atas. Barista tak sekedar pembuat kopi yang berdiri di balik mesin

espresso dan memakai apron. Barista adalah penentu apakah kopi yang diracik bisa memberi kepuasan kepada pelanggan atau tidak. Membuat kopi tidak semudah menuangkan air ke bubuk kopi. Ada ketelitian dan pemahaman serta pengalaman yang tak didapat dalam semalam. Barista haruslah paham tentang komposisi, rasa dan hal-hal yang menunjang nikmatnya sebuah minuman kopi. Tentu barista juga harus komunikatif dan mengenal lebih jauh karakteristik para pelanggan yang datang.

- f. Sales. Dengan perkembangannya industri dan geliatnya yang semakin semarak, menjalani bisnis kopi dengan menjadi penjual segala hal yang berhubungan dengan kopi adalah sebuah peluang yang menggiurkan. Tapi untuk menjadi penjual yang berhasil, kamu harus benar-benar paham apa keinginan pasar. Penjual alat-alat kopi tahu benar perkembangan industri kopi saat ini. Otten Coffee sebagai salah satu penjual alat-alat kopi terbesar di Indonesia adalah salah satu contoh perusahaan yang bergelut di bidang ini. Penjual tak hanya sekedar menjual alat-alat secara acak. Mereka juga harus memelajari apa yang sedang tren, apa yang sedang diminati pasar dan bagaimana memasarkan produk yang dijualnya.

2.2.7 Barista

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-mesin espresso komersial yang cenderung rumit. Nah tugas mereka adalah mengukur seberapa besar suhu dan tekanan yang diperlukan untuk membuat espresso—terutama karena espresso dikenal sebagai minuman yang ‘agak rewel’ sehingga membuat espresso secara manual pun dianggap sebagai pekerjaan yang penuh keterampilan.

Menurut *Barista Guild of Indonesia* (BGI), barista adalah seorang profesional yang bekerja di kopi dengan pengalaman dan kualifikasi tertentu untuk menyeduh kopi dan minuman berbasis espresso lainnya sembari memperlihatkan keahlian, kualitas, dan menciptakan sensasi kuliner yang kemudian akhirnya dapat dinikmati dan dihargai oleh semua orang.

Menurut Fadil (2017), Saat ini ada dua jenis barista:

1. **Home Barista** – Biasanya seseorang yang gemar membuat kopi di rumah sering kali disebut sebagai barista rumahan yang tidak bekerja secara komersil dan biasanya seorang pecinta kopi.
2. **Barista Coffee Shop** – Seseorang yang bekerja pada coffee shop yang memiliki tanggung jawab akan profesinya dalam membuat berbagai jenis kopi untuk disajikan ke pelanggan.

Menurut Prasetyo (2011), seorang barista diharapkan punya pengetahuan lengkap tentang kopi, mulai dari proses budidaya & penanamannya, penyimpanan, pengeringan, pemanggangan & penggilingan biji kopi, pengemasan, waktu ekstraksi, suhu & kualitas air, micro milk frothing, pengoperasian & perawatan mesin kopi, latte art, hingga bagaimana menangani sisa kopi (*disposal & recycling*). Tidak lupa, seorang

barista harus bisa menganalisis rasa kopi dengan teliti. Barista merupakan profesi terhormat di Italia, dan para barista bahkan punya kompetisi tersendiri untuk memamerkan keahliannya.

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Pendekatan Penelitian

Pendekatan penelitian yang digunakan oleh penulis adalah metode kualitatif. Hamdi dan Bahruddin (2014) mendefinisikan bahwa penelitian kualitatif adalah penelitian yang dapat menjelaskan dan menganalisis fenomena, peristiwa, aktivitas sosial, sikap kepercayaan, persepsi seseorang atau kelompok terhadap sesuatu. Sedangkan menurut Hermawan (2009) penelitian kualitatif merupakan penelitian

yang lebih banyak menggunakan kualitas subjektif, mencakup penelaahan dan pengungkapan berdasarkan persepsi untuk memperoleh pemahaman terhadap fenomena sosial dan kemanusiaan.

Metodologi kualitatif eksploratif yang menggabungkan berbagai teknik pengumpulan data termasuk wawancara untuk studi percontohan, dan pengumpulan data sekunder untuk membentuk dimensi yang paling menonjol di industri restoran (Murphy & Murrmann, 2009). Jenis penelitian yang digunakan penulis yaitu metode penelitian kualitatif studi fenomenologi, menurut Husserl dalam Raco (2010) fenomenologi adalah studi tentang bagaimana orang mengalami dan menggambarkan sesuatu. Menurut beliau, kita hanya mengetahui sesuatu, karena sesuatu itu dialami. Sehingga hal yang penting untuk diketahui adalah apa yang manusia alami dan bagaimana mereka memaknai serta menafsirkan pengalaman tersebut.

3.2 Lokasi Penelitian

Kedai kopi tersebar luas hampir di seluruh wilayah Indonesia, baik yang modern hingga tradisional. Namun penelitian ini berfokus pada kedai kopi modern yang menerapkan konsep *third wave coffee*. Lokasi penelitian yang dilakukan ini tersebar di empat kota besar yaitu Jakarta, Yogyakarta, Semarang dan Bogor. Alasan peneliti memilih kota – kota tersebut karena Jakarta dan Yogyakarta merupakan kota yang sudah berkembang bagi kedai kopi modern, sedangkan Semarang dan Bogor merupakan kota yang sedang mulai berkembang dalam urusan kedai kopi modernnya.

Di Jakarta, lokasi penelitian yang dipilih adalah East Indische Koffie. Penulis memilih East Indische Koffie karena kedai kopi ini beberapa kali mendapatkan kesempatan bekerjasama dengan kementerian tenaga kerja untuk mengadakan kelas barista. Kementerian tenaga kerja memiliki program mengembangkan keahlian masyarakat di berbagai daerah salah satunya dengan memberikan pelatihan menjadi barista dan bekerjasama dengan East Indische Koffie.

Di Yogyakarta, lokasi penelitian yang dipilih adalah Ruang Seduh Jogja, Simetri Coffee and Roasters, Tekoff Coffee and Tea, dan Lagani Coffee & Co. Alasan memilih Ruang Seduh Jogja dan Simetri Coffee and Roasters karena dua brand ini berasal dari Jakarta. Ruang Seduh Jogja lebih dahulu membuka outlet mereka daripada Simetri Coffee and Roasters. Di Yogyakarta pun, Ruang Seduh Jogja dikenal sebagai pionir konsep *open bar*, dimana pelanggan dipersilahkan meracik kopinya sendiri dengan panduan dari barista. selain itu pelanggan juga diberitahukan informasi seputar kopi yang mereka pesan dan pengetahuan dasar seputar menyeduh kopi. Alasan memilih Simetri Coffee and Roasters berawal dari nama besar Simetri Coffee and Roasters di Jakarta. Di Yogyakarta, Simetri Coffee and Roasters pun dikenal dengan kualitas alat yang digunakan, kualitas baristanya dan kualitas rasa yang disajikan. Penulis juga memilih Lagani Coffee karena Lagani Coffee terkenal sebagai penghasil barista yang memiliki kualitas *latte art* yang baik untuk di daerah Yogyakarta. Sedangkan Tekoff Coffee and Tea dipilih sebagai lokasi penelitian karena kedai kopi ini memiliki varian *single origin* yang beragam dan berganti-ganti baik dari dalam negeri maupun dari luar negeri, sehingga pelanggan dapat merasakan kopi dari daerah lain yang belum pernah dirasakan sebelumnya.

Tekoff Coffee and Tea juga sering mengadakan kegiatan seperti *public cupping* sehingga pelanggan mendapatkan tambahan ilmu seputar kopi secara gratis.

Di Semarang, lokasi penelitian yang dipilih adalah Steam & Brew.Co. Penulis memilih Steam & Brew.Co karena tempat ini mengusung konsep *speciality coffee* di kota Semarang. Steam & Brew.Co memfokuskan konsep tersebut pada tiga hal, *speciality coffee beans*, *speciality machine*, dan *speciality barista*. Terakhir di Bogor, lokasi penelitian yang dipilih adalah Kemenady. Penulis memilih Kemenady karena kedai kopi ini tidak hanya menyajikan kopi dari daerah lain tapi juga mereka memiliki afiliasi dengan kebun kopi di daerah Bogor dan mereka memasarkan kopi dari Bogor.

3.3 Narasumber Penelitian

Narasumber penelitian ini adalah barista. Barista yang dipilih dalam penelitian ini difokuskan pada barista yang hanya berprofesi sebagai barista, tidak merangkap sebagai pemilik kedai. Barista yang dipilih oleh penulis seluruhnya berdasarkan pertimbangan personal berdasarkan data sekunder yang dikumpulkan. Barista yang penulis pilih untuk menjadi narasumber adalah sebagai berikut:

1. Aris, barista Ruang Seduh Jogja. Alasan penulis memilih Aris berdasarkan prestasinya sebagai juara dua kompetisi Cemblungan. Kompetisi Cemblungan merupakan kompetisi *manual brew* di Yogyakarta yang diselenggarakan oleh Darat Coffee Lab.
2. Cahyo, barista Lagani Coffee & Co. Alasan penulis memilih Cahyo berdasarkan pengalaman Cahyo yang sebelumnya merupakan lulusan dari Kedai Kopi Espresso Bar. Kedai Kopi Espresso Bar merupakan salah satu kedai kopi yang

dahulu sangat disegani di Yogyakarta karena rutin menghasilkan barista-barista yang berkualitas.

3. Sandy Evan, barista Tekoff Coffee and Tea. Alasan penulis memilih Sandy berdasarkan pengalaman Sandy di bidang kebaristaan. Sandy sudah berpengalaman menjadi *trainer* barista di beberapa kedai kopi di Indonesia. Sebelumnya Sandy merupakan barista di salah satu kedai di Jakarta. Di Tekoff Coffee and Tea pun Sandy membuka kelas barista secara *private* dan langsung dilatih olehnya.
4. Laura Intan, barista Tekoff Coffee and Tea. Alasan memilih Laura berdasarkan pengalaman Laura yang merupakan mantan barista Noah's Barn Bandung. Noah's Barn merupakan kedai kopi yang terkenal di Bandung. Laura memutuskan pindah ke Yogyakarta karena tuntutan studinya. Laura saat ini melanjutkan studi pascasarjananya di Universitas Gajah Mada.
5. Carolus Utut, barista Simetri Coffee and Roasters. Alasan penulis memilih Utut berdasarkan pengalaman Utut yang merupakan alumni dari Kedai Kopi Espresso Bar. Utut juga pernah menjuarai kompetisi *Aeropress* di Yogyakarta. Utut pun termasuk barista yang cukup dikenal di kalangan penikmat kopi di Yogyakarta.
6. Chikita Adelya Setiawan, barista Simetri Coffee and Roasters. Alasan penulis memilih Chikita atau yang lebih akrab disapa Chika berdasarkan data sekunder yang ditemukan. Chika merupakan salah satu narasumber dalam kegiatan *Thrifting Paradise 3* dan menjadi narasumber workshop *manual brew* dan *single origin*.

7. Agung, barista East Indische Koffie. Alasan penulis memilih Agung berdasarkan pengalamannya yang sudah memulai karir barista sejak 2015. Agung merupakan salah satu barista angkatan awal di East Indische Koffie Tebet Jakarta.
8. Adik Yusub, barista Steam n Brew.Co. Alasan penulis memilih Adik Yusub atau yang lebih akrab dipanggil bebek, berdasarkan data sekunder yang penulis kumpulkan. Adik merupakan semifinalis Indonesia Aeropress Championship 2017. Adik juga merupakan salah satu barista yang sudah lama berada di industri kopi di Semarang. Adik memulai karir menjadi barista sejak 2013.
9. Vivi, barista Kemenady. Alasan penulis memilih Vivi dikarenakan Vivi adalah supervisor dari Kemenady. Supervisor disini dalam artian kedudukannya tertinggi di area bar Kemenady atau memiliki fungsi seperti *headbar*. Vivi juga merupakan salah satu barista generasi awal Kemenady yang masih bertahan.

3.4 Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian adalah pedoman tertulis tentang wawancara, atau pengamatan, atau daftar pertanyaan, yang dipersiapkan untuk mendapatkan informasi dari responden. Instrumen itu biasa disebut pedoman pengamatan atau pedoman wawancara atau kuisisioner atau pedoman dokumenter, sesuai dengan metode yang dipergunakan. (Gulo, 2002)

Dalam penelitian kualitatif peneliti sendiri atau dengan bantuan orang lain merupakan alat pengumpul data utama. Karena hanya manusia yang dapat mengadakan penyesuaian dengan responden yang merupakan satu kesatuan dengan lingkungan. Hanya manusialah yang mampu memahami kaitan kenyataan-kenyataan di lapangan. (Bachri, 2010)

Adapun masalah yang akan diteliti didalam penelitian ini adalah:

1. Dunia kebaristaan
2. Makna Kerja

3.5 Jenis Data Penelitian

Menurut Sumarsono dalam Putri (2015) data dibagi menjadi dua yaitu data primer dan data sekunder.

a. Data Primer

Data primer adalah data yang diperoleh langsung oleh pengumpul data dari objeknya. Dalam pengumpulan data primer, penghayatan peneliti terhadap objek yang diteliti merupakan faktor yang sangat penting, terutama untuk memperoleh informasi kualitatif yang melatarbelakangi data kuantitatif yang diperoleh. Data primer dalam penelitian ini penulis kumpulkan melalui teknik wawancara langsung dengan narasumber.

b. Data Sekunder

Data sekunder adalah semua data yang diperoleh secara tidak langsung dari objek yang diteliti. Misalnya data tingkat pendapatan seseorang diperoleh dari catatan di kantor kelurahan atau dari mana saja, sudah diolah atau belum diolah merupakan data sekunder. Data sekunder yang dipentingkan adalah keadaan atau ada tidaknya data itu sendiri. Data sekunder dalam penelitian ini penulis peroleh dengan cara mengumpulkan informasi dari proses observasi ke banyak kedai kopi. Selain itu data sekunder penulis peroleh berdasarkan hasil diskusi dan informasi dari para

penikmat kopi serta dari berita-berita mengenai industri kopi baik di sosial media, media online, maupun media cetak seperti JogjaCoffeeMagz.

3.6 Teknik Pengumpulan Data

Penelitian ini menggunakan beberapa cara untuk mengumpulkan data :

1. Wawancara

Wawancara mendalam secara umum adalah proses memperoleh keterangan untuk tujuan penelitian dengan cara tanya jawab sambil bertatap muka antara pewawancara dengan informan atau orang yang diwawancarai, dengan atau tanpa pedoman (*guide*) wawancara, dimana pewawancara dan informan terlibat dalam kehidupan sosial yang relatif lama. Dengan demikian, kekhasan wawancara mendalam adalah keterlibatannya dalam kehidupan informan. (Bungin, 2007)

Metode wawancara yang penulis pilih adalah metode wawancara semi terstruktur dan tidak terstruktur. Wawancara semiterstruktur adalah jenis wawancara yang sudah termasuk dalam kategori *in-dept interview*, di mana dalam pelaksanaannya lebih bebas bila dibandingkan dengan wawancara terstruktur. Tujuan dari wawancara jenis ini adalah untuk menemukan permasalahan secara lebih terbuka, di mana pihak yang diajak wawancara diminta pendapat, dan ide-idenya. Dalam melakukan wawancara, peneliti perlu mendengarkan secara teliti dan mencatat apa yang dikemukakan oleh informan. (Sugiyono, 2015)

Wawancara tidak terstruktur adalah wawancara yang bebas dimana peneliti tidak menggunakan pedoman wawancara yang telah terstruktur secara sistematis dan

lengkap untuk pengumpulan datanya. Pedoman wawancara yang digunakan hanya berupa garis-garis besar permasalahan yang akan ditanyakan (Sugiyono, 2015)

Proses penelitian ini menghabiskan waktu kurang lebih empat bulan yaitu selama bulan juni hingga bulan september. Proses wawancara setiap narasumber berbeda-beda, tapi seluruh proses wawancara dilakukan pada hari narasumber bekerja. Beberapa narasumber diwawancara sebelum mereka bekerja dan ada pula setelah jam kerjanya. Hal ini sebagian besar atas permintaan narasumber, dikarenakan diluar jadwal kerja, narasumber tidak berada di kedai tempatnya bekerja, sehingga proses wawancara menyesuaikan jadwal bekerja narasumber. Sebelum melakukan wawancara, penulis terlebih dahulu melakukan observasi pada kedai kopi tersebut. Kendala dalam melakukan penelitian ini adalah waktu yang tersedia tidak banyak dikarenakan hanya sebelum memulai jam kerja atau setelah jam kerja.

Sebelum memulai proses wawancara penulis terlebih dahulu menyiapkan pedoman wawancara, namun pada saat dilapangan, pertanyaan yang diajukan tidak serta merta ditanyakan sesuai urutan. Penulis mengutamakan pengembangan pertanyaan berdasarkan pernyataan dari narasumber. Penelitian ini melibatkan narasumber yaitu:

a. Barista

1. Nama : Aris

Tempat bekerja : Ruang Seduh Jogja

Memulai karir barista : 2015

Pekerjaan lain : Mahasiswa

2. Nama : Cahyo,

- Tempat bekerja : Lagani Coffee & Co.
- Memulai karir barista : 2015
- Pekerjaan lain : Mahasiswa
3. Nama : Sandy Evan
- Tempat bekerja: Tekoff Coffee and Tea
- Memulai karir barista : 22 Oktober 2012
- Pekerjaan lain : *Freelance layout designer*
4. Nama : Laura Intan
- Tempat Bekerja : Tekoff Coffee and Tea
- Memulai karir barista : 2014
- Pekerjaan lain : Mahasiswa MM UGM dan *freelance system analyst*
5. Nama : Carolus Utut
- Tempat Bekerja : Simetri Coffee and Roasters
- Memulai karir barista : 2013
- Pekerjaan lain : Bisnis
6. Nama : Chikita Adelya Setiawan
- Tempat Bekerja : Simetri Coffee and Roasters
- Memulai karir barista : 2015
- Pekerjaan lain : Mahasiswa
7. Nama : Agung
- Tempat Bekerja : East Indische Koffie
- Memulai karir barista : 2015
- Pekerjaan lain : Mahasiswa
8. Nama : Adik Yusub

Tempat Bekerja : Steam & Brew.Co

Memulai karir barista : 2013

Pekerjaan lain : Mahasiswa S1 Public Relations Universitas Diponegoro

9. Nama : Vivi

Tempat Bekerja : Kemenady

Memulai karir barista : 2014

Pekerjaan lain : Tidak ada

b. Pemilik Kedai

1. Aldi Rifaldi, Co-Founder East Indische Koffie Jakarta

2. Lukas, Founder Steam & Brew.Co Semarang

3. Muhammad Eka Pramudita, Co-Founder Kemenady Bogor

c. Penikmat Kopi

1. Aulia Bakti Kencana Mitha, mahasiswa, seseorang yang sering keliling ke kedai kopi untuk mencoba bar di kedai tersebut, pemilik akun @piknikkopi

2. Nino, mahasiswa, seorang fotografer kopi, pemilik akun @bybernardus

3. Desy Ulfa, mahasiswa, seseorang yang sering keliling ke kedai kopi untuk mencoba menu *latte*.

2. Observasi (Pengamatan Langsung)

Observasi atau pengamatan adalah kegiatan keseharian manusia dengan menggunakan pancaindera mata sebagai alat bantu utamanya selain pancaindera lainnya seperti telinga, penciuman, mulut, dan kulit. Karena itu, observasi adalah kemampuan seseorang untuk menggunakan pengamatannya melalui hasil kerja pancaindera mata serta dibantu dengan pancaindera lainnya. Beberapa bentuk observasi yang dapat

digunakan dalam penelitian kualitatif adalah, observasi partisipasi, observasi tidak terstruktur, dan observasi berkelompok tidak terstruktur (Bungin, 2007)

Menurut Bungin (2007) observasi partisipasi adalah metode pengumpulan data yang digunakan untuk menghimpun data penelitian melalui pengamatan dan penginderaan dimana observer atau peneliti benar benar terlibat dalam keseharian responden. Peneliti melakukan observasi partisipasi dengan cara terjun langsung ke profesi barista, agar dapat memahami bagaimana proses bekerja para barista dan memahami berbagai istilah di dunia kebaristaan. Selain observasi partisipasi, penulis rutin melakukan observasi ke berbagai kedai kopi termasuk kedai kopi yang menjadi lokasi penelitian untuk mengamati proses barista bekerja.

3. Dokumentasi

Dokumen merupakan catatan peristiwa yang sudah berlalu. Dokumen bisa berbentuk tulisan, gambar, atau karya-karya monumental dari seseorang. Dokumen yang berbentuk tulisan misalnya catatan harian, sejarah kehidupan (*life histories*), ceritera, biografi, peraturan, kebijakan. Dokumen yang berbentuk gambar misalnya foto, gambar hidup sketsa, dan lain-lain. Dokumen yang berbentuk karya misalnya karya seni, yang berupa gambar, patung, film, dan lain-lain. Studi dokumen merupakan pelengkap dari penggunaan metode observasi dan wawancara dalam penelitian kualitatif (Sugiyono, 2015). Dokumentasi dalam penelitian ini dilakukan dalam bentuk foto yang dipaparkan dalam Lampiran 4.

3.7 Teknik Analisis Data

Analisis data adalah proses mencari dan menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil wawancara, catatan lapangan, dan bahan-bahan lain, sehingga dapat

mudah difahami, dan temuannya dapat diinformasikan kepada orang lain. Analisis data dilakukan dengan mengorganisasikan data, menjabarkannya ke dalam unit-unit, melakukan sintesa, menyusun ke dalam pola, memilih mana yang penting dan yang akan dipelajari, dan membuat kesimpulan yang dapat diceritakan kepada orang lain. (Sugiyono, 2015)

Nasution dalam Sugiyono (2015) menyatakan analisis telah mulai sejak merumuskan dan menjelaskan masalah, sebelum terjun ke lapangan, dan berlangsung terus sampai penulisan hasil penelitian.

1. Analisis sebelum di lapangan

Penelitian kualitatif telah melakukan analisis data sebelum penelitian memasuki lapangan. Analisis dilakukan terhadap data hasil studi pendahuluan, atau data sekunder, yang akan digunakan untuk menentukan fokus penelitian. Namun demikian, fokus penelitian ini masih bersifat sementara dan akan berkembang setelah peneliti masuk dan selama di lapangan (Sugiyono, 2015). Sebelum terjun ke lapangan, penulis terlebih dahulu melakukan pengumpulan data sekunder melalui media internet dan media cetak. Data-data tersebut dianalisis untuk kebutuhan penentuan lokasi penelitian dan penentuan narasumber yang akan dipilih.

2. Analisis selama di lapangan

Brien (2010) mengatakan bahwa informasi yang dikumpulkan selama wawancara mendalam dianalisis dan dikelompokkan sesuai dengan tema

yang diselidiki dalam penelitian ini, dalam rangka untuk menggambarkan keluarga informan, latar belakang karir, strategi jalur karir, dan untuk mengidentifikasi faktor penentu karir mereka. Dengan tujuan untuk pelaporan dan membahas hasil. Dalam penelitian ini, penulis melakukan analisis selama di lapangan berdasarkan informasi yang dipaparkan oleh narasumber. Analisis ini berguna untuk memperdalam informasi yang dibutuhkan untuk penelitian.

3. Analisis setelah di lapangan

Setelah memperoleh data, aktivitas analisi data selanjutnya yaitu reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan/verifikasi. Menurut Sugiyono (2010) reduksi data berarti merangkum, memilih hal-hal yang pokok, memfokuskan pada hal-hal yang penting, dicari tema dan polanya. Dengan demikian data yang telah direduksi akan memberikan gambaran yang lebih jelas, dan mempermudah peneliti untuk melakukan data selanjutnya, dan mencarinya bila diperlukan. Dalam penelitian ini, reduksi data dilampirkan penulis dalam lampiran 3. Menurut Sugiyono (2010), penyajian data dilakukan dalam bentuk uraian singkat, bagan, hubungan antar kategori, flowchart, dan sejenisnya. Dalam penelitian kualitatif, penyajian data yang sering digunakan adalah dengan teks yang bersifat naratif. Dalam penelitian ini penulis menyajikan data secara naratif, sehingga data yang disampaikan dapat dipahami dengan jelas oleh pembaca. Penarikan kesimpulan/verifikasi menurut Sugiyono (2010), kesimpulan dalam penelitian kualitatif yang diharapkan adalah merupakan temuan yang sebelumnya belum pernah ada. Temuan dapat berupa deskripsi atau

gambaran suatu objek yang sebelumnya masih remang-remang atau gelap sehingga setelah diteliti menjadi jelas, dapat berupa hubungan kausal atau interaktif, hipotesis atau teori. Kesimpulan yang diperoleh penulis dari penelitian ini adalah, makna kerja bagi barista bukan sekedar mencari finansial, namun lebih untuk memperoleh kesempatan belajar tentang kopi dan adanya dukungan untuk mengembangkan diri.

3.8 Uji Keabsahan Data

Uji keabsahan dalam penelitian, sering hanya ditekankan pada uji validitas dan reabilitas. Validitas merupakan derajat ketepatan antara data yang terjadi pada obyek penelitian dengan data yang dapat dilaporkan oleh peneliti. Dengan demikian yang valid adalah data yang tidak berbeda antar data yang dilaporkan oleh peneliti dengan data yang sesungguhnya terjadi pada obyek penelitian. Pengertian reliabilitas dalam penelitian kuantitatif sangat berbeda dengan reliabilitas dalam penelitian kualitatif. Hal ini terjadi karena terdapat perbedaan paradigma dalam melihat realitas. Menurut penelitian kualitatif, suatu realitas itu bersifat majemuk/ganda, dinamis/selalu berubah, sehingga tidak ada yang konsisten, dan berulang seperti semula. (Sugiyono, 2015)

3.8.1 Uji Kredibilitas

Sugiyono (2015) mengemukakan bahwa uji kredibilitas data atau kepercayaan terhadap data hasil penelitian kualitatif antara lain dilakukan dengan perpanjangan pengamatan, peningkatan ketekunan dalam penelitian, triangulasi, diskusi dengan teman sejawat, analisis kasus negatif, dan *membercheck*.

1. Triangulasi

Triangulasi dalam pengujian kredibilitas ini diartikan sebagai pengecekan data dari berbagai sumber data berbagai cara dan berbagai waktu. Dengan demikian terdapat triangulasi sumber, triangulasi teknik pengumpulan data, dan waktu.

a. Triangulasi Sumber

Triangulasi sumber untuk menguji kredibilitas data dilakukan dengan cara mengecek data yang telah diperoleh melalui beberapa sumber. Dalam penelitian ini penulis memilih banyak narasumber di berbagai tempat untuk mengulas lebih dalam makna kerja dari barista. Selain para barista, penulis mengumpulkan informasi melalui pemilik kedai dan para pelanggan atau penikmat kopi. Pemilik kedai dan penikmat kopi yang mejadi narasumber penelitian ini adalah:

1. Aldi Rifaldi, Co-founder East Indische Koffie
2. Lukas, Founder Steam & Brew.Co Semarang
3. Muhammad Eka Pramudita, Co-founder Kemenady Bogor
4. Aulia Bkti Kencana Mitha, Mahasiswa, penikmat kopi dan pemilik akun sosial media @piknikkopi
5. Bernardus Chrisna atau Nino, Mahasiswa, penikmat kopi dan fotografer kopi melalui akun @bybernardus
6. Desy Ulfa, Mahasiswa, penikmat kopi dan gemar mengunjungi berbagai kedai kopi untuk mencoba menu *latte*.

b. Triangulasi Teknik

Triangulasi teknik untuk menguji kredibilitas data dilakukan dengan cara mengecek data kepada sumber yang sama dengan teknik yang berbeda. Penulis menggunakan teknik observasi sebagai teknik pengumpulan data

yang lain. Observasi dilakukan dengan cara mengunjungi dan melihat langsung bagaimana para barista bekerja. Observasi dapat dilakukan secara berkali-kali di waktu yang berbeda untuk mengumpulkan data lebih dalam. Penulis juga melakukan observasi partisipasi dengan terjun langsung menjadi barista. Observasi partisipasi dilakukan agar penulis mendapatkan informasi yang lebih dalam mengenai profesi barista.

3.8.2 Uji Transferability

Sugiyono (2015) menjelaskan transferability ini merupakan validitas eksternal dalam penelitian kuantitatif. Validitas eksternal menunjukkan derajat ketepatan atau dapat diterapkannya hasil penelitian ke populasi di mana sampel tersebut diambil.

BAB IV

KOPI DAN BARISTA

4.1 Pengertian Barista

Barista berasal dari bahasa Italia yang berarti pelayan bar. Seiring kopi yang semakin berkembang, barista semakin di kerucutkan definisinya sebagai seseorang yang menyajikan minuman berbahan dasar kopi. Pada dasarnya di masyarakat umum, barista juga akrab dengan istilah tukang seduh kopi. Namun tanggung jawab dan peran barista menuntutnya lebih dari sekedar menyeduh kopi. Barista membutuhkan pengetahuan yang lebih mendalam tentang kopi secara umum dan khususnya tentang kopi yang akan disajikan. Terkadang beberapa kedai kopi, seperti Klinik Kopi contohnya, baristanya tidak hanya menyajikan informasi kopi apa yang diseduhnya untuk pelangganya, bahan mereka menyertakan informasi lain seputar foto-foto daerahnya, kebunnya, informasi detail mengenai varietas, proses pasca panen, ketinggian dan kondisi landscape daerah kopi tersebut, hingga nama petani yang menanam kopi tersebut.

Barista merupakan profesi yang saat ini mulai berkembang ditengah maraknya budaya meminum kopi di masyarakat dunia, khususnya di Indonesia. Semakin berkembangnya industri kopi, membuat profesi barista juga berkembang pesat ditengah masyarakat. Menurut Agung, barista saat ini sudah dianggap sebagai profesi yang bergengsi, terutama dikalangan anak muda. Namun bagi yang belum mengetahuinya, barista akan tetap dianggap sebagai pelayan biasa.

“barista, menurutku sebuah profesi yang saat ini dibidang bergengsi terutama dikalangan anak muda, tapi bagi yang belum tau barista, tetap aja kita dianggap sebagai pelayan atau waitress yang mereka bilang hanya mengantarkan minuman, tapi seiring berkembangnya zaman, barista udah naik tingkatan nih” (Agung, 06/07/2017, 21.30 WIB)

Agung merupakan salah satu barista di East Indische Koffie. Ia memulai karirnya di dunia barista sejak tahun 2015. Sebagai salah satu barista yang sudah lama meniti karir di Jakarta. Ia menilai barista sudah naik tingkatannya menjadi sebuah profesi bergengsi terutama dikalangan anak muda. Namun di kalangan orang-orang yang belum paham, barista masih hanya dianggap sebagai seorang pelayan biasa.

Barista semakin berkembang seiring semakin tersebarnya kopi di seluruh dunia. Barista merupakan seseorang yang meracik kopi untuk disajikan ke pelanggan. Barista merupakan seorang pembuat produk, namun menurut Adik Yusub, barista dari Steam n Brew Semarang, barista juga harus bisa menjadi teman bagi kostumernya. Barista menjadi tempat untuk saling sharing, tidak hanya hal hal yang terkait dengan kopi, bisa juga dengan hal lainnya.

“barista itu pembuat produk di kedai kopi, terus barista buat aku itu temen, temen buat si kostumer, buat sharing tentang kopi atau bisa mencakupi hal lain” (Adik Yusub, 18/09/2017, 16.00 WIB)

Seperti yang penulis ungkapkan sebelumnya, interaksi antara barista dengan pelanggan saat ini merupakan hal yang lazim ditemui di kedai kopi. Beberapa kedai kopi bahkan menyediakan kursi di meja bar agar interaksi antara barista dan pelanggan lebih nyaman dilakukan. Beberapa kedai kopi percaya, dari segelas kopi yang didiskusikan bersama dapat menambah banyak jaringan pertemanan. Oleh karena itu barista dituntut harus bisa menjadi teman bagi pelanggannya. Saat ini sering sekali ditemui orang-orang yang datang ke kedai kopi hanya sendirian dan memang bertujuan untuk berinteraksi dengan baristanya.

Saat ini tidak semua orang yang meracik kopi dianggap barista. Barista jika dipersempit pengertiannya adalah orang yang bekerja dibelakang mesin kopi dan

membuat sajian lainnya dari kopi. Sebagaimana yang telah dibahas di Bab II, seiring berkembangnya zaman, mesin mesin kopi sudah mulai berkembang dengan beragam tipe. Namun metode menyeduh kopi secara manual juga tetap diminati oleh sebagian besar orang. Utut mengutarakan terdapat perbedaan istilah antar orang yang mengoperasikan mesin dengan yang menggunakan alat seduh manual.

“pengertian barista itu sendiri adalah orang yang berdiri di belakang mesin kopi dan membuat sajian dari kopi, sedangkan untuk yang manual, kita bisa bilang profesi mereka itu adalah seorang brewers, dan menurutku seorang barista itu harus paham kedua duanya, karena si mesin dan yang ini tu mereka saling membutuhkan keduanya” (Utut, 01/09/2017, 16.00 WIB)

“barista itu orang di mesin kopi, kalau menurutku barista itu orang yang berdiri dibelakang mesin kopi, dan membuat sajian dari kopi, kalau brewers, itu mereka lebih spesifik ke manual, gitu” (Utut, 01/09/2017, 16.00 WIB)

Secara umum, metode pembuatan kopi yang dikenal secara umum terbagi dua, menggunakan mesin kopi atau manual. Barista diartikan sebagai orang yang meracik kopi dengan menggunakan mesin kopi semiotomatis. Barista umumnya menghasilkan espresso maupun racikan lainnya yang berbahan dasar espresso. Untuk yang membuat kopi secara manual, kini dikenal istilah brewers. Hal tersebut mengacu pada pembagian kategori dari kompetisi barista dunia, terdapat kompetisi World Barista Championship (WBC) dan World Brewers Cup (WBrC). WBC merupakan kompetisi bagi barista dengan cara membuat tiga bentuk sajian, pembuatan espresso, pembuatan cappucino, dan pembuatan *signature drinks* dengan bahan dasar espresso. WBrC merupakan kompetisi bagi barista yang difokuskan pada menyeduh kopi dengan teknik *manual brew*, seperti alat *french press*, *syphon*, kalita, v60, dan lainnya. Pembagian tersebutlah memicu pembagian definisi antara barista dan brewers. Namun di dalam suatu kedai kopi, umumnya barista harus memiliki keahlian keduanya.

Meskipun terdapat perbedaan kategori tersebut, terdapat sebuah kesamaan dalam kompetisi tersebut yang merupakan tugas barista. Di kedua kompetisi tersebut terdapat babak *open service*, yang biasanya merupakan *final round*. Pada babak tersebut, tidak hanya keahlian barista dalam meracik kopi yang dinilai, namun juga interaksi barista terhadap juri yang menilai, babak tersebut dibuat seolah-olah kondisi barista di bar kedai kopinya dan juri sebagai pelanggannya. Barista wajib menyajikan kopi sambil bercerita dan mendeskripsikan kopi yang akan ia sajikan. Tidak hanya tekniknya, proses penyampaian informasinya juga dinilai.

Berdasarkan persamaan di kedua kompetisi tersebut, oleh karena itu Laura memiliki pandangannya tersendiri. Ia yang kini menekuni profesi barista di Tekoff Coffee and Tea Yogyakarta berpendapat, barista bukan perkara alat apa yang digunakan untuk menyeduh kopi, barista merupakan orang yang bertugas mengirim pesan yang ingin disampaikan oleh kopi kepada pelanggannya. Menurutnya, perkara alat seduh manual atau mesin hanya urusan ekstraksi dan metode yang akan dipilih, sehingga alat apapun yang hendak digunakan, yang penting pesan atau rasa yang ingin diberikan oleh kopi terhadap pelanggannya itu tersampaikan.

“barista itu bukan soal alat yaa menurutku, barista itu tentang orang yang bikin kopi bagaimanapun caranya, tapi bukan nyeduh biasa, tapi dia ada nilai tambah disitu dengan memperhatikan kopinya seperti apa, barista itu adalah bagaimana menyampaikan si kopi itu mau bicara apa dengan peminumnya, entah bagaimanapun caranya, jadi bukan soal alat’, kalau dia bisa menyampaikan kopi itu ke peminumnya, then dia barista, mau alatnya pake manual mau pake mesin, that’s the same I think, karena itu urusannya ekstraksi, metode, kalau kamu mau menyampaikan yaa kamu cari sendiri mau pakai cara apa, karena kalau bicara soal alat, balik lagi ke modal kamu, kamu mampu beli mesin gak? Kalau kamu gak punya mesin, kamu gak bisa jadi barista dong kalau gitu, jadi intinya tentang delivery, ngerti gak? Jadi jangan dibatasi barista dengan alat gitu loh maksudku” (Laura, 08/09/2017, 15.00 WIB)

Ringkasan

Para barista sebagai salah satu pelaku di industri kopi memiliki definisi tersendiri terhadap profesi yang digelutinya. Barista bagi mereka lebih dari sekedar pelayan, barista dianggap sudah memiliki tingkatan yang lebih dari itu. Barista adalah pembuat produk sekaligus teman bagi pelanggannya, tak jarang ada pelanggan yang datang sendirian dan memang ingin berinteraksi dengan para barista. Secara teknis, barista adalah seseorang yang mengoperasikan mesin-mesin kopi atau dimaknai sebagai orang dibalik mesin kopi. Bagi pelaku barista, barista dimaknai lebih dari itu. Barista bukan hanya sekedar alat apa yang digunakan, tapi lebih utama ke proses *delivery* atau proses penyampaian makna kopi ke pelanggannya. Karena barista ujung dari perjalanan kopi tersebut, barista harus bisa menyampaikan rasa yang ingin disampaikan kopi ke para penikmatnya.

4.2 Syarat Menjadi Barista

Barista berkembang menjadi sebuah profesi karena dianggap memiliki keahlian khusus yang membedakannya dengan profesi lain dan tidak semua orang bisa mengerjakannya. Namun pada dasarnya tidak ada persyaratan khusus untuk jadi barista. Siapapun bisa menjadi barista, tidak ada persyaratan gender, umur ataupun tingkat pendidikan. Semua orang bisa menjadi barista. Namun, setiap orang yang ingin menjadi barista harus mau belajar lebih lanjut mengenai hal-hal yang berkaitan dengan kopi.

“bisa, asal dia mau belajar.” (Vivi, 29/09/2017, 13.00WIB)

“kalau menurutku, barista itu bisa buat semua orang, yang penting orang itu mau mempelajari atau enggak, mau mempelajari rumit rumitnya kopi, yaa istiahnya pelajari pahitnya kopi” (Cahyo, 06/08/2017, 23.00WIB)

Vivi dan Cahyo memiliki pandangan yang sama meskipun mereka berbeda tempat kerjanya. Vivi merupakan barista di Kemenady Bogor yang sudah mulai

menekuni profesi barista sejak 2014, sedangkan Cahyo merupakan barista dari Lagani Coffee di Yogyakarta. Cahyo menekuni profesi barista sejak 2015. Cahyo berpendapat bahwa untuk menjadi barista, tidak harus memiliki kemampuan khusus, yang terpenting mau mempelajari rumitnya kopi. Kopi sendiri bagi barista merupakan hal yang rumit namun menarik untuk di pelajari. Sebagaimana sudah dibahas pada bab II, kopi memiliki empat jenis utama yang setiap jenisnya memiliki ciri khas rasa dan perlakuan yang berbeda. Umumnya di kedai kopi, para barista menyeduh kopi arabika karena memiliki cita rasa yang kaya dan unik serta menarik untuk diulik lebih dalam.

Bagi Sandy, yang saat ini merupakan salah satu barista di Tekoff Coffee and Tea Yogyakarta, seorang barista harus merupakan penikmat kopi. Sandy memulai karirnya menjadi barista sejak 2012. Awalnya ia meniti karir di Jakarta dan kemudian pindah ke Yogyakarta untuk bergabung dengan Tekoff. Ia sudah menjadi penikmat kopi sejak kecil. Ia pun lahir di lingkungan keluarga penikmat kopi. Menjadi barista baginya tidak hanya harus memiliki niat untuk mempelajari kopi, tapi juga harus bisa menjadi penikmat kopi. Belajar membuat kopi itu tidak sulit, namun untuk menjadi seorang penikmat kopi merupakan sebuah hal yang sulit.

“syarat jadi barista itu, suka kopi, penikmat kopi, kalau bisa dia bisa mengerti cara bikin kopi, itu aja sih, gak terlalu susah susah banget, kalau bisa yaa dia benar benar penikmat banget, addict sama kopi” (Sandy, 30/07/2017, 13.00WIB)

Barista dituntut belajar kopi setiap harinya. Bagi sebagian orang, jika dipelajari lebih detail, kopi dapat berubah rasanya setiap harinya. Bahkan dalam hitungan jam, kopi pun dapat berubah cita rasa detailnya. Oleh karena itu barista tidak hanya harus memiliki niat untuk mempelajari kopi, tapi juga harus bisa menjadi seorang penikmat kopi. Barista harus siap setiap harinya mempelajari tentang kopi, terutama yang dia

sajikan. Istilah umum yang dikenal di dunia kebaristaan adalah kalibrasi. Kalibrasi merupakan kegiatan mencari titik keseimbangan seluruh variabel dalam pembuatan kopi. Kalibrasi dilakukan karena setiap harinya kopi dapat berubah rasanya, oleh karena itu perlu dilakukan kalibrasi tersebut. Oleh karena itu barista setiap harusnya harus menjadi penikmat kopi.

“syarat syarat yaa, kalau syarat sih menurutku yaa enggak ada kali yaa, siapapun bisa gitu, sekarang kan yaa mau dari orang yang awalnya sama sekali gak tau tentang kopi yaa sekarang tu bisa, kayak sekarang tu kan udah banyak kayak sekolah barista gitu gitu kan, udah yaa tinggal ngajuin pendaftaran, bayar, terus dibimbing, dikasih tau yaa benar benar dari sejarah kopi, sampai bener bener jadi, yang paling penting asal niat aja sih, niat mu apa, tujuanmu apa mau jadi barista, mau sampai kemana kamu jadi barista, targetmu tu kamu mau jadi barista sampai kemana, mau sampai ke jenjang perlombaan, udah pernah denger belum kalau ada lomba barista gitu gitu?” (Aris, 18/06/2017, 20.00WIB)

“jadi disini kan kebetulan yang punya ini yang punya abcd coffee, jadi kebetulan waktu itu sempat gabung pas ada kelas disini” (Aris, 18/06/2017, 20.00 WIB)

Aris juga berpendapat serupa, menurutnya, tidak ada syarat untuk menjadi seorang barista, siapapun bisa menjadi barista. Aris merupakan barista di Ruang Seduh Jogja. Aris memulai karirnya menjadi barista awalnya hanya sekedar menikmati kopi di salah satu kedai kopi di Yogyakarta. Karena ia sering berada di kedai kopi tersebut, ia pun diajak untuk kerja sambil belajar di kedai kopi tersebut. Kedai kopi tersebutlah yang menjadi saksi awal mula ia meniti karir.

Perjalanan karirnya ke Ruang Seduh Jogja atau yang lebih akrab dengan sebutan RSJ membuatnya mendapat kesempatan untuk belajar barista lebih dalam. RSJ memiliki hubungan dengan ABCD Coffee yang merupakan salah satu sekolah barista yang terkenal di Indonesia. Ia pun mendapat kesempatan training dan pendidikan langsung dari ABCD Coffee. Di sekolah barista ia mendapat informasi dimulai dari sejarah tentang kopi, hingga metode-metode pembuatan kopi. Dengan menjamurnya sekolah barista, menurutnya orang-orang yang ingin menjadi barista atau mempelajari

kopi, dapat menemukan wadah yang bisa memberikan informasi lebih dalam sekaligus diberikan kesempatan praktik langsung menjadi barista.

“saat mencari barista ya apakah dia suka kopi, apakah dia ingin belajar. Kalo di tempat East Indische sendiri selalu rekrutmen itu barista-barista yang baru dari nol. Jadi kita bisa memberi pemahaman seperti apa tempat kita gitu.” (Aldi Rifaldi, 06/07/2017, 22.30 WIB)

“Jadi langsung nyari orang yang cocok aja. Nanti kalo udah dapet dapet dapet, kita ajarin dari awal.” (Lukas, 18/09/2017, 17.00 WIB)

“biasanya yang kita ambil itu rata-rata SMK atau D3, S1, baru SMA, sama terakhir dia juga punya pengalaman jadi barista. Karena kenapa ngga bener-bener mentah banget. Karena kalo mentah banget agak lambat agak lama biasanya untuk adaptasinya kan. Tapi kita beberapa emang ada yang bener-bener dilatih dari nol sampai bener-bener bisa kan.” (Eka, 29/09/2017, 15.00 WIB)

Para pemilik kedai pun berpendapat sama, tidak ada syarat khusus, yang penting ada niat untuk belajar dan ada kecocokan barista tersebut dengan konsep yang diinginkan pemilik. Pemilik kedai lebih memilih yang cocok agar mudah dalam diskusi dan memiliki kesamaan sudut pandang. Disisi lain, para pemilik lebih senang memilih yang belum berpengalaman karena lebih mudah untuk dididik agar bisa menjadi barista sesuai kebutuhan kedai tersebut.

Ringkasan

Barista menjadi profesi yang banyak diminati sekaligus dibutuhkan. Makin menjamurnya kedai kopi maka makin membuat barista terus tumbuh dan dibutuhkan. Bagi para pelaku barista, tidak ada persyaratan khusus untuk menjadi seorang barista. Hanya ada tiga syarat utama untuk menjadi barista.

1. Niat
2. Mau menjadi penikmat kopi
3. Mau mempelajari rumitnya kopi

Tiga hal tersebut dianggap sebagai syarat penting untuk menjadi seorang barista. Barista harus diawali dengan niat dan kesanggupan untuk menjadi penikmat kopi, karena setiap harinya barista akan berkecimpung di dunia kopi. Barista juga harus mau mempelajari kopi yang rumit dalam setiap variabelnya.

4.3 Pengetahuan, Keahlian dan Kemampuan Barista

Barista bukan hanya sekedar tukang seduh kopi. Barista juga tidak bisa dianggap semata-mata orang dibalik layar tersajinya segelas kopi. Barista memiliki tugas yang lebih besar dari sekedar menyajikan kopi. Kopi yang berbeda dapat menghasilkan rasa yang berbeda pula. Dee Lestari dalam sebuah karya cerpennya yang terkenal dengan judul filosofi kopi, ia menulis, bukan semata-mata kopi, tapi si peraciknya yang menentukan. Ia menggambarkan bahwa barista sebagai penentu yang dapat memaksimalkan rasa dari kopi itu sendiri.

“untuk jadi seorang barista itu aku selalu berpedoman sama lima hal sih, aku biasanya bilang itu, kalau disingkat jadi PESEC, yang pertama passion, education, skill, communication, sama hmm apa yaa namanya, entertaining, barista itu gitu menurutku, pertama kenapa passion, karena aku sendiripun kalau aku gak punya passion disini, aku gak bakal sampai sejauh ini gitu, kenapa jadi passion, hmm karena untuk yang sekarang yang pertama masih harus tau kopi itu bagaimana, secara sempit kita masih ngomongin gimana kopi itu bisa sampai jadi segelas gitu tapi secara luas, kita bakalan tau, si kopi ini nanti hubungannya apa dengan apa, yang kedua skill, itu yang aku bilang tadi, semua orang bisa bikin kopi, tapi gak semua orang bisa bikin kopi enak, entertaining jelas, barista itu menghibur, gampangannya itu dari latte art, terus komunikasi, itu aku bisa bilang gitu karena aku niru cara model di Italia, karena kalau udah ngomong gitu, itu ada dua versi nih, cara italia dan cara amerika, kalau cara italia itu, gimana caranya kita berinteraksi dengan orang orang gitu, kalau cara amerika, kita datang, minum, yaudah pergi, gitu” (Utut, 01/09/2017, 16.00 WIB)

“skill, kalau sekarang kan ada yaa kak, anak muda sekarang kan senang yang namanya latte art yaa kak, barista harus belajar disitu juga, belajar bikin kopi juga, dalam arti bikin kopi, yang memang dengan karakteristik lidah kostumer juga nyaman gitu” (Vivi, 29/09/2017, 13.00 WIB)

Menjadi seorang barista yang profesional tidak bisa melalui proses yang instan. Meskipun lulusan dari sekolah barista ternama, barista harus terus mengembangkan

ilmunya. Bagi Utut, barista harus berpedoman pada lima hal, yaitu PESEC, atau jika dijabarkan menjadi *passion, education, skill, entertaining, dan communication*. Utut merupakan salah satu barista dari Simetri Coffee Roasters. Nama utut merupakan salah satu nama yang familiar di dunia kopi di Yogyakarta dikarenakan utut sudah lama malang melintang di industri kopi di Yogyakarta. Utut mulai menekuni profesi ini sejak 2013, ia pun sempat merasakan bar di beberapa kedai kopi di Yogyakarta.

Barista merupakan profesi yang harus didasari dengan *passion*. Barista harus menikmati dan mencintai setiap proses dari pekerjaannya. Barista juga berperan dalam mengedukasi konsumen, karena tidak semua konsumen memahami hal yang spesial dari kopi. Barista juga bertanggung jawab menyampaikan pesan dan menarik bayak orang untuk menikmati kopi. *Skill* atau keahlian, barista harus bisa memaksimalkan keahliannya untuk menyajikan kopi yang enak, semua orang bisa menyajikan kopi, tapi tidak semua orang dapat menyajikan kopi yang enak. Barista harus merupakan sosok yang menghibur, barista juga terkadang harus menampilkan keahliannya dihadapan konsumen. Saat ini salah satu bentuk keahlian yang harus dimiliki barista adalah *latte art*, atau seni menggambar diatas kopi menggunakan *foam* susu. Sekarang bukan hal yang aneh jika di lini masa sosial media sering ditemukan para pengguna sosial media yang memposting hasil karya dari para barista di kedai kopi. Terakhir, komunikasi, barista juga memegang peranan komunikasi penting. Barista harus bisa menjadi teman bagi konsumennya. Beberapa barista juga rajin mengikuti perkembangan berita berita yang sedang hangat dibicarakan, agar dapat membangun komunikasi dengan pelanggan.

“skill skillnya itu, mungkin yang namanya skill bisa dilatih yaa, kalau aku kan baristanya gak yang formal formal banget nih, karena kan di Jogja kebanyakan baristanya gitu yaa, dibandingin dengan jakarta yang ada les les kopi gitu, sekolah kopi, dan yang udah tersertifikasi segala macam gitu, kalau dari aku sih, skill skill

yang aku selama ini dapet mungkin dari mengenal seluk beluk kopi, misalnya dari paling gak dia ngerti green bean, roasted bean, equipmentnya, toolsnya, kayak grinder, terus mesinnya, yaa seenggaknya mereka ya paham gitu, sama mungkin skill skill diuar kopi kayak manajemen waktu gitu, ternyata penting juga sih, aku juga baru sadar juga akhirnya, terus kebersihan, kebersihan tergantung coffee shopnya juga sih, kan ada sistem sop segala macam gitu sih, terus apa yaa, skill skill itu lagi mungkin interaksi dengan costumer juga termasuk kali yaa, karena aku ngeliatnya itu kayaknya gak semua barista tu punya skill untuk selalu welcome sama semua costumer gitu, dan itu aku bilang juga gak semua barista bisa gitu, susah gitu kalau aku bilang, yaa padahal barista itu kapanpun kalau dia ngebar itu dia harus ngeluarin peforma terbaiknya kayak gitu, kayak gitu sih” (Chikita, 01/09/2017, 15.00 WIB)

“dia harus tau cara penggunaan mesin, cara penggunaan manual brew kayak gimana, kalau minimal yaa dia pelajarin v60, kalau manual brew mah minimal dia harus bisa kuasain itu” (Vivi, 29/09/2017, 13.00 WIB)

Berbicara tentang kopi, barista harus menguasai seluk beluk tentang kopi.

Chikita atau yang lebih akrab disapa Chika dan dapat ditemui di Simetri Coffee Roasters Yogyakarta, berpendapat bahwa barista harus mengenal seluk beluk kopi seperti *green beans*, *roasted beans*, *equipment* seperti grinder dan mesin kopi. Secara lebih dalam, barista harus menguasai jenis-jenis varietas dari kopi, perlakuan terhadap *beans*, baik ketika masih *green beans*, maupun ketika sudah menjadi *roasted beans*. Umumnya terdapat dua jenis *roasted beans*, yaitu *filter roast* dan *espresso roast*. Barista harus memahami perbedaan kedua jenis ini. *Filter roast* adalah kopi yang umumnya digunakan untuk *manual brew*. *Espresso roast* merupakan kopi yang umumnya digunakan untuk mesin. Barista harus memahami perbedaan kedua jenis ini. Selain itu ada lagi perbedaan level roasting di kedua jenis roasting tersebut, yaitu secara umum diklasifikasikan menjadi *light roast*, *light to medium*, *medium roast*, *medium to dark*, *dark roast*, *very dark roast*.

Ringkasan

Tugas utama barista adalah meracik kopi. Namun bagi pelaku barista, dalam proses melakukan profesinya barista harus memiliki lima hal utama, *passion*, *education*,

skill, entertaining, dan communication. Lima hal tersebut menjadi dasar keahlian, kemampuan dan pengetahuan yang harus dimiliki barista. Di area barista, barista harus bisa mengoperasikan mesin-mesin kopi yang tersedia dan harus menguasai *manual brew*. Selain itu barista juga harus bisa meracik minuman lain yang berbahan dasar kopi.

Keahlian-keahlian tersebut dapat terus dilatih oleh barista seiring waktu berjalan. Selain itu, keahlian dan kemampuan yang wajib dimiliki barista adalah, mereka harus selalu mengeluarkan performa terbaiknya ketika sudah berada di area barista. Pelanggan tidak akan mau tahu masalah apa yang sedang dihadapi oleh barista tersebut, pelanggan hanya berharap ia dilayani dengan baik dan disajikan sesuai dengan yang dia inginkan.

Pengetahuan yang harus dimiliki oleh barista yang paling utama tentunya berkaitan dengan kopi. Barista harus memahami beberapa istilah umum di industri kopi seperti *green beans*, dan *roasted beans*. Untuk *roasted beans* sendiri masih terbagi lagi menjadi *filter beans* dan *espresso beans*. Barista harus bisa memahami perbedaan istilah keduanya. Selain itu banyak pengetahuan lain seputar kopi, *equipment* yang harus dipelajari dan dikuasai oleh barista.

4.4 Peran dan Pengaruh Barista

Seperti yang sudah penulis utarakan sebelumnya, saat ini barista merupakan profesi yang bergengsi. Tidak jarang ditemui barista yang menjadi model dari beberapa produk kopi, alat-alat kopi, atau bahkan beberapa produk *fashion*. Hal tersebut merupakan suatu hal yang wajar terjadi, dikarenakan peran penting yang dilakoni oleh barista. Peran barista dapat dibagi dalam dua sisi. Sisi yang pertama adalah peran barista

bagi terciptanya segelas kopi enak dan sisi yang kedua adalah peran barista bagi kemajuan suatu kedai kopi.

“kalau berdasarkan logis, itu cuman 5 persen, tapi tanpa ada lima persen itu dia gak akan jadi seratus persen” (Laura, 08/09/2017, 15.00 WIB)

“maximizing the five percent is not easy you know? Hahaha” (Laura, 08/09/2017, 15.00 WIB)

“kalau lima persen udah mentok, tak stretch sampe enam percent kalau bisa hahaha” (Laura, 08/09/2017, 15.00 WIB)

“roaster jadi tambahan tapi aku tetap menjalani hidup aku sebagai barista, roaster adalah pengembangan ilmu, perluasan pengalamanmu, but aku kalau ditanya kamu mau jadi roaster atau enggak yaa enggak” (Laura, 08/09/2017, 15.00 WIB)

Barista dalam beberapa sumber dianggap memiliki peran yang kecil dalam proses terbentuknya segelas kopi yang enak. Dalam suatu teori yang berkembang dikalangan barista, barista dianggap hanya memiliki peran sekitar atau bahkan dibawah sepuluh persen. Sekitar 60 persen peran dipegang oleh petani, 30 persen lainnya dipegang oleh *roaster*. Meskipun memiliki peran yang kecil, namun barista dianggap memiliki peranan yang sangat penting karena barista merupakan orang yang berhadapan dan berinteraksi langsung dengan pelanggan. Barista membutuhkan banyak pengetahuan dan keahlian tentang kopi untuk menyempurnakan sepuluh persen kopi yang enak tersebut.

Laura memiliki pandangan yang berbeda, menurutnya barista hanya memegang peranan sebesar lima persen saja. Namun untuk memenuhi lima persen tersebut dibutuhkan usaha yang besar, karena lima persen tersebut merupakan sesuatu yang luas sekali. Beberapa barista menganggap, menjadi *roaster* atau menjadi petani kopi adalah suatu proses naik tingkatan, namun laura tidak melihat hal tersebut sebagai suatu proses kenaikan, tapi ia melihat proses itu sebagai pengembangan ilmu.

Sisi kedua yang memiliki peranan barista adalah kemajuan suatu kedai kopi. Kemajuan kedai kopi merupakan suatu proses bisnis yang juga dibutuhkan ilmu dalam proses pelaksanaannya. Saat ini dikenal istilah *Third Wave Era* dalam industri kopi. Istilah ini dijelaskan sebagai gambaran era saat ini kopi memasuki tahap dimana konsumen lebih mengutamakan hal spesial dari kopi itu sendiri dibandingkan dengan pemasaran dan kemudahan produksi itu sendiri. Namun era ini juga berhadapan dengan era sosial media, dimana para penggiat sosial media membutuhkan tempat yang saat ini dikenal dengan istilah fotogenik untuk di posting di akun sosial media mereka. Kebutuhan untuk menunjukkan di sosial media ini juga menjadikan beberapa pemilik kedai kopi mengutamakan konsep dari kedai kopi itu sendiri. Tidak jarang ditemui suatu kedai kopi ramai dikunjungi oleh pelanggan karena tempatnya yang fotogenik.

“hmmm kalau mau ngomongin konsep third wave, pasti harus lebih ke baristanya menurutku, kalau mau ngomongin konsep tempatnya, menurutku itu bisa banget dikembangkan seiring waktu, misalnya kita ngeliat klinik yaa, ini kan relevan banget nih, kenapa sih dia bisa famous banget, menurutku kan karena sosoknya nih, karena mas pepeng, mas pepeng kan bagus banget nih, jadi ketika kita ngomongin klinik, gak bisa dilepas dari mas pepeng, jadi sangat sangat kesosokan gitu, aku ngeliat di Jogja terutama gitu, sangat sangat ketokohan gitu, jadi menurutku lebih condong ke barista daripada konsep itu sendiri” (Chikita, 01/09/2017, 15.00 WIB)

Menurut Chikita, barista harusnya memegang peranan yang lebih penting daripada konsep. Chikita memberi contoh mengenai Klinik Kopi yang begitu terkenal dengan sosok Mas Firmansyah atau Mas Pepeng. Jadi tipikalnya lebih mengutamakan ketokohan, menurut Chikita, di Yogyakarta khususnya masih mengutamakan ketokohan. Sebenarnya konsep ketokohan ini juga umum terlihat di beberapa kedai kopi lain. Ketika seorang barista menjadi juara di suatu kompetisi barista, tentunya ia akan dikenal sebagai sosok barista dari kedai tempatnya bekerja, bagi para konsumen, nama nama tersebut melekat sehingga di beberapa kedai, sosok barista tersebut tidak bisa

lepas dan menjadi sosok penting yang menarik konsumen untuk datang ke kedai kopi tersebut.

“kalau menurutku dua hal itu harus berjalan seiringan, tapi menurutku kalau untuk masalah konsep, itu dari kedainya, tapi kalau untuk masalah barista itu dari personalnya, kalau ngomongin konsep yaa itu dari bosnya, bosnya mau gimana, kan kita Cuma follower, kalau bosnya misalnya aku pengen konsepnya vintage, atau workspace atau gimana tapi kan kalau udah ngomongin baristanya, itu kan dari manajemen, dari hrd nya lah, jadi kan biasanya ada sop atau gimana gitu, yaa itu yang bisa bikin baristanya, kalau gak ada hrdnya, kayak disini misalnya, kan disini gak ada hrdnya, jadi yaa disini dari kaminya, jadi yaa kami kan tau ini gimana gimana gitu, tapi kalau ngomongin harus gimana antara konsep sama pegawainya harus diunggulin yang mana, kalau menurutku berjalan seiringan, kalau istilah anak sekarang kan cari kafe yang instagramable, yang biasa buat foto, tapi kalau menurutku, sebagus apapun konsepnya tapi pegawainya gak ramah, sebagus apapun konsepnya, tapi kalau konspenya seadanya tapi pegawainya ramah, pasti kan lebih senang konsumennya, kalau aku dulu misalnya sama temenku, datang yang penting bisa parkir terutama, terus kalau ke toilet gak jauh, dia bisa duduk, dapat tempatlah gitu, terus dia pesen, yang dia pesen ada gitu, kalau masalah konsep, yaa itu urusan ke berapalah gitu, itu kalau beberapa orang yang aku tanyain, yoo aku pikir yoo bener, yang penting yoo hospitalitasnya, tapi kalau bisa berjalan seiringan, hospitality pegawainya dengan konsep berjalan seiringan yoo bagus, aku pernah juga yaa bukannya nge judge yaa, ada satu kedai yang konsepnya bagus, dibilang keren, dia gak menjujung modern banget tapi enaklah buat nongkrong istilahnya yaa biisa jadi hitslah kalau jaman sekarang tu, tapi yaa hospitalnya minus, bukan berarti aku ngjudge hospitalitasnya minus, tapi ada orang yang reviewer, ngepost gitu, yoo istilahnya dia ngomong sayang kalau konsepnya bagus tapi hospitalnya rendah, tapi aku belum pernah nemuin orang yang ngomong hospitalnya bagus tapi konsepnya rendah, kebalikannya gitu, aku belum pernah nemuin gitu lah, yoo seringnya nemuin konsepnya bagus tapi hospitalitasnya rendah” (Cahyo, 06/08/2017, 23.00 WIB)

“konsep coffee shop akan mendefinisikan barista yang mau mereka sampaikan seperti apa, kalau di ekologi contohnya konsepnya seperti itu, ternyata kalau dari konsep awalnya baristanya terdefinisi seperti ini, ternyata mereka gak fokus sama kopinya kan sedangkan kalau di coffee shop seperti ini, mereka akan mendefinisikan baristanya seperti apa, seperti ini sekarang, contohnya lagi kayak hmm di kopi ketjil, baristanya juga yaa kecil, kecil dalam artian seadanya kan, deliveringsnya gitu kan, akan mendefinisikan baristanya seperti itu” (Laura, 08/09/2017, 15.00 WIB)

Cahyo memiliki pandangan yang berbeda, menurut Cahyo, barista dan konsep harus berjalan seiringan. Menurutnya, penentuan konsep sepenuhnya kebijakan owner, sedangkan untuk kualitas barista, mau tidak mau harus ada niat yang besar dari barista itu sendiri. Cahyo menilai jika posisinya sebagai pelanggan, ia lebih mengutamakan

ketersediaan fasilitas di kedai kopi tersebut seperti akses parkir yang memadai, toilet yang mudah dijangkau, ketersediaan tempat duduk dan ketersediaan menu yang diinginkan. Menurutnya belum pernah ada pelanggan yang menilai *hospitality* kedai ini bagus tapi sayang konsepnya kurang, dibanding sebaliknya lebih banyak atau konsepnya bagus tapi sayang *hospitalitynya* rendah, itu sangat sering ditemui.

“kalau saya lebih milih baristanya, walaupun kopinya ngga enak tapi baristanya bisa ngobrol dengan baik itu menurut saya nilai plus. Kalau kopi kan bisa dibuat, kalau attitude dari barista paling sulit untuk diubah.” (Nino, 25/10/2017, 15.00 WIB)

“aku dari rasa kopinya, latte nya, itu kalau rasa lattenya enak yaa aku suka disitu.” (Desy, 28/08/2017, 14.00 WIB)

“rasa, karena barista itu 10% pengaruhnya. Kopi 60% itu petani (green bean) pasca panen, roaster 30%. Barista itu 10% ya dia pasti udah pernah cupping dan dia tau prosesnya kayak apa. Ketika dia masih awam tapi ngerti prosesnya, kopinya akan enak. Ada beberapa tempat baru yang pernah aku uji buat nyobain manual brewnya, kalau misalnya kopinya ngga enak itu karena baristanya baru. Practice make perfect.” (Mitha, 07/09/2017, 15.00 WIB)

Penikmat kopi memiliki pemahaman tersendiri, bagi Nino, pengaruh barista sangat dominan, baginya pengaruh paling utama adalah sosok baristanya, *hospitality* dari barista tersebut. Bagi Desy dan Mitha, rasa dari produk yang dihasilkan lebih penting dari sosok barista itu sendiri. Perbedaan pandangan ini biasa terjadi karena tipe penikmat kopi yang berkunjung seringkali memiliki ciri khas tersendiri. Beberapa pelanggan seperti Nino mencari kedai untuk berinteraksi sedangkan Desy dan Mitha lebih mengutamakan rasa dari produk yang dijual. Barista dituntut untuk memenuhi kedua jenis pelanggan seperti ini. Oleh karena itu barista memiliki pengaruh yang besar di suatu kedai, terutama kedai yang konsepnya *open bar* sehingga para pelanggan dapat berinteraksi dan melihat proses barista meracik dan menyajikan pesannya.

Ringkasan

Barista memiliki dua buah peran utama, yang pertama peran barista dalam terciptanya segelas kopi dan peran barista bagi kesuksesan kedainya. Menurut teori yang berkembang di dunia barista, barista memiliki peran 5-10% dalam terciptanya segelas kopi. 60% dipegang oleh petani dan sisanya oleh *roaster*. Namun tanpa peran yang kecil dari barista tersebut, tidak akan tercipta segelas kopi yang rasanya sempurna.

Pengaruh barista terhadap kesuksesan suatu kedai kopi tidak dapat dipungkiri. Sebagai garda terdepan dari rantai perjalanan kopi, barista memiliki pengaruh yang tidak bisa dikesampingkan, karena barista yang secara langsung berhadapan dengan pelanggan. Sebaiknya barista dan konsep memang harus berjalan seiringan. Konsep kedai yang baik tentu akan menjadi spesial ketika kedai tersebut dihuni oleh barista-barista yang berkualitas. Tapi umumnya para pemilik kedai kopi menentukan konsep kedai kopinya sekaligus untuk menentukan barista seperti apa yang dia butuhkan. Tapi sepatutnya, barista dan konsep harus berkembang secara bersama-sama.

4.5 Makna Kopi bagi Barista

Sampai saat ini belum ditemukan sejarah yang tepat mengenai kopi, namun banyak yang percaya bahwa kopi berasal dari daratan Ethiopia. Kopi yang semakin menjadi primadona karena khasiatnya pun terus tersebar ke seluruh belahan dunia. Kopi terus menjadi minuman favorit bagi sebagian besar orang. Hal itu memicu tumbuhnya banyak kedai-kedai kopi baik yang berukuran besar atau kecil. Kedai kedai kopi ini tersebar hingga tak terhitung jumlahnya di seluruh dunia. Munculnya kedai kopi ini juga diikuti dengan munculnya beragam profesi baru yang berhubungan dengan kopi. Kopi berkembang membentuk sebuah industri besar yang baru dan panjang rantainya. Sebagaimana telah dijelaskan pada bab II, tidak hanya profesi barista yang

berkontribusi dalam secangkir kopi yang dinikmati pelanggan, ada beberapa profesi lain seperti petani, *green buyer*, *coffee roaster*, *professional cupper*, barista, dan sales.

Perjalanan panjang kopi hingga bisa menjadi secangkir minuman pun menciptakan berjuta penikmat kopi diseluruh dunia. Meminum kopi atau yang saat ini lebih akrab dengan istilah ngopi sudah menjadi gaya hidup bagi sebagian besar orang. Kopi saat ini tidak lagi hanya dimaknai sebagai secangkir minuman, kopi juga dimaknai sebagai kebutuhan. Namun, secangkir kopi yang dinikmati oleh para penikmatnya tentu tidak lepas dari campur tangan garda terdepannya. Perjalanan panjang kopi akan berakhir di hilirnya melalui garda terdepan atau para barista. Barista meracik kopi-kopi yang sudah di proses sedemikian rupa untuk disajikan ke pelanggan.

Barista sebagai peracik kopi tentunya memiliki pandangan tersendiri terhadap kopi. Begitu pula dengan para barista yang peneliti temui dan dijadikan narasumber. Bagi barista kopi memiliki makna tersendiri, dan tentunya setiap barista memiliki pandangan yang berbeda beda terhadap kopi.

“kopi itu perjalanan kali yaa hahaha perjalanan panjang banget sih, karena aku ngerasain sepanjang ini diriku aku tu gak pernah seterbentuk ini karena sesuatu, dan sesuatu itu adalah kopi, jadi aku tu bisa istilahnya aku bisa kayak kemarin workshop gitu dan aku punya temen temen di kopi itu gak yang Cuma seru aja, tapi juga yang saling ngebangun, sharing, dan itu bener bener gak ada boundarynya gitu loh mas, maksudnya awal awal aku suka kopi tu ada banyak temen temen dan pihak pihak yang tulus aja gitu ngasih tau aku tentang kopi, ngajarin aku gitu, dari situ tu aku ngerasa kopi itu yaa sebuah perjalanan yang panjang dan yaa sangat mengesankan aja sih” (Chikita, 01/09/2017, 15.00 WIB)

Chikita memulai karir menjadi barista sejak 2015. Awalnya ia tidak tertarik pada kopi, ia hanya tertarik melihat konsep dari salah satu kedai kopi yang sering ia lihat ketika menuju kampus. Berawal dari ketertarikan tersebut, ia pun mencoba untuk mendaftar ke kedai kopi tersebut dan akhirnya ia mulai belajar tentang kopi. Berawal

dari situlah kopi merubah banyak hal dalam dirinya. Chika menganggap kopi sebagai sebuah perjalanan yang mengesankan.

Adanya interaksi ketika menikmati kopi bersama menjadikan budaya ngopi sebagai wadah menciptakan keakraban. Adik Yusub atau di bar lebih akrab disapa Bebek. Baginya, kopi adalah minuman keakraban. Tidak heran jika beberapa pelanggan atau rekan kerjanya bahkan lebih mengenalnya sebagai bebek daripada nama aslinya. Ketika ada masalah yang ingin diceritakan, duduk bersama di kedai kopi merupakan salah satu cara berbagi cerita. Sehingga dari segelas kopi dapat tercipta keakraban.

“kopi buat aku itu, minuman keakraban” (Adik Yusub, 18/09/2017, 16.00 WIB)

Keakraban yang disebabkan oleh kopi ini merupakan hal yang biasa terjadi. Hal ini dapat dilihat dari kegiatan kegiatan yang lazim terjadi di kedai kopi. Interaksi yang terjadi antara para barista dengan pelanggan dan antara pelanggan dengan pelanggan merupakan kegiatan yang biasa terlihat di kedai kopi. Setiap orang dapat menikmati kopi yang sama tanpa melihat strata sosialnya.

Utut memiliki pemahaman yang sedikit berbeda, utut memaknai kopi sebagai hidup. Setiap orang pasti menyukai kopi, mungkin ada sebagian orang yang belum, tapi mereka pasti akan menyukai kopi jika sudah merasakan kopi yang diseduh dengan cara yang benar dan tepat. Utut menganalogikan kopi seperti nasi telur, yang mana jika diberikan sentuhan yang spesial, proses yang sedikit berbeda, maka kopi akan memiliki rasa yang enak dan membuat orang akan suka.

“kopi itu hidup sih yaa haha, siapa sih yang gak suka kopi, kopi itu hidup, mereka yang gak suka kopi bisa aku bilang mereka itu belum, bukannya enggak, karena mereka belum ngerasain, kopi yang outstanding itu gimana, gampangnya makanan deh, jadi gampangannya kita nyobain nasi telur, nasi telur itu yaa udah biasa biasa aja, tapi ketika dibuat dengan cara yang bener, atau dengan cara diolah dengan

sesuatu yang hmm, belum lagi misalnya ketika ada suatu jenis telur yang mereka belum pernah makan, tapi ketika mereka makan, mereka tu udah hmm ternyata telur tu seenak ini, kopi tu juga kayak gini, mungkin yang aku bilang mereka gak suka kopi karena mereka belum merasakan kopi itu semewah apa, bisa seenak apa, karena yang mereka minum selama ini yaa, kopi kopi seperti itu yaa, aku gak bisa bilang yaa, kopi yang segar dan kopi yang sachet itu, aku gak mau bandingin sih, tapi yang terjadi selama ini, hmm ya itu, kita mau gak mau, aku selalu harus bisa memposisikan kopi yang enak dengan kopi yang biasa aja, karena selama ini, pengalamanku temen temen yang gak suka mereka bisa bilang suka gitu, karena yaa itu tadi, mereka harus nyobain dulu kopi yang rasanya yaa, ini kopi nih, gitu sih kalau menurutku” (Utut, 01/09/2017, 16.00 WIB)

Kopi memiliki makna khusus tersendiri dimata pecintanya. Di kalangan pecinta kopi, berkembang dua sisi pemahaman kopi yang lazim ditemui. Ada yang memaknai kopi sebagai suatu persoalan rasa sehingga muncul anggapan tidak ada kopi yang tidak enak, oleh karena itu, kopi diperlakukan dengan cara bagaimanapun akan tetap dirasa enak. Kopi yang berasal dari daerah manapun, ketinggian berapapun, kopi tetap saja enak.

Namun disisi lain ada yang beranggapan bahwa kopi adalah persoalan sains dan matematis, sehingga ketika ada variabel yang tidak sesuai ketika dilakukan proses seduhan, maka kopi akan menjadi tidak enak untuk dinikmati. Kopi pada ketinggian diatas 2000mdpl akan berbeda perlakuannya dengan kopi ketinggian sekitar 1500mdpl. Dua pandangan ini juga lazim ditemukan pada para penyeduh kopi. Di kedai kedai kopi tradisional, banyak para tukang seduh yang menganggap seluruh kopi sama saja.

Barista memiliki anggapan yang berbeda. Laura berpendapat bahwa kopi itu adalah kedua-duanya. Dibutuhkan keseimbangan di kopi yang diraih oleh barista ketika menyeduh. Pengaruh sifat pribadi sebagai orang yang memiliki intuisi yang tinggi tentu akan lebih memilih rasa dibandingkan orang yang logis yang memilih sains dan

matematis. Namun lara lebih memilih keduanya, karena ia juga pernah bereksperimen bagaimana kopi diseduh tanpa menggunakan sains, ternyata masih bisa dinikmati.

“sebagai barista, itu dua duanya nyampur, kayak kadang kadang orang gak ada yang benar benar pemikir dan gak ada yang benar benar perasa, ada semacam blend disitu, hmm beberapa orang, saya sebut contoh yaa, kamu pernah ke darat? Avis adalah orang yang sangat sangat logis, kopi itu sains, tapi untuk beberapa barista lain, mungkin dia gak punya daya, gak punya kemampuan untuk sampai kesitu, dia bakal bilang kopi juga bakal tetap bisa dibikin enak tanpa semua itu, tapi dibalik itu tetap ada sainsnya, itu kolaborasi, menurutku hmm ada keseimbangan tergantung baristanya, dia lebih intuitif, sebagai manusia, balik lagi ke sebagai manusia, bukan hanya sebagai baristanya, lebih ke intuisi dia, kalau dia tipe orang yang perasa, dia pasti lebih memikirkan ke intuisinya, bukan ke matematisnya, tapi kalau dia orang yang begitu logis, dia akan memperhatikan matematisnya. Kalau untukku sendiri, aku bisa jadi kedua duanya, aku pengen nyoba kadang liat kopi kalau gak dikasih sains seperti apa, masih bisa dinikmati ternyata, aku pengen liat kopi kalau dikasih sains seperti apa, gimana, ternyata masih bisa maksimal juga, sama, it just matter of you know the coffee” (Lara, 08/09/2017, 15.00 WIB)

Sebelum menjadi salah satu barista di Tekoff Coffee and Tea, awalnya Lara merupakan barista di Noah’s Barn Bandung. Pilihannya untuk menuntut kuliah di salah satu universitas di Yogyakarta membuatnya harus meninggalkan Bandung. Meskipun meninggalkan daerah yang membentuk pandangannya tentang kopi, tidak banyak pandangannya yang berubah tentang kopi. Ia tetap tertarik dengan kopi, ia tetap senang bereksperimen tentang kopi, baik menggunakan sains atau perhitungan, maupun hanya menggunakan perasaan dalam menyeduh. Ia percaya bagaimanapun caranya, kopi tetap saja bisa dinikmati.

“kopi itu sesuatu yang sangat unik kak, karena dari sebutir kopi aja bisa menciptakan bermacam rasa, kita bisa nyobain rasa buah yang gak pernah kita cobain, kita bisa mencium aroma bunga yang belum pernah kita lihat atau kita hirup secara langsung sama kita bisa merasakan rasa yang unik yang gak pernah kita rasain gitu loh kak” (Vivi, 29/09/2017, 13.00 WIB)

Perbedaan pandangan tersebut merupakan hal yang biasa terjadi. Hal ini terjadi karena setiap orang bebas memaknai kopi, tidak ada aturan yang mengikat. Oleh karena itu, bagi Vivi kopi merupakan sesuatu yang sangat unik. Vivi menghabiskan karirnya

selama ini di Bogor. Sebelum menjadi barista di Kemenady, Vivi sebelumnya bekerja di Malabar. Saat ini ia dipercaya sebagai Supervisor ditempatnya bekerja atau merupakan posisi barista tertinggi di kedai kopi tempatnya bekerja.

Ringkasan

Bagi barista yang setiap harinya bergelut dengan kopi, tentunya kopi memiliki makna tersendiri. Barista memaknai kopi sebagai perjalanan, karena kopi dapat merubah dan membentuk kepribadian barista dengan prosesnya yang panjang. Kopi juga dimaknai sebagai hidup, karena tidak ada yang tidak menyukai kopi, hanya saja yang ada orang yang belum menyukai kopi. Selain itu, kopi juga dianggap sebagai suatu perpaduan rasa dan logika. Perlu adanya keseimbangan atau kolaborasi antara dua variabel tersebut. Oleh karena itu barista menilai kopi sebagai sesuatu yang unik. Pandangan yang berbeda-beda dari setiap barista merupakan hal yang lumrah, karena setiap orang memiliki pengalamannya sendiri terhadap apa yang dia jalani.

BAB V

MAKNA KERJA BARISTA

5.1 Alasan menjadi Barista

Setiap manusia pasti pernah melewati fase masa kecil. Umumnya seorang anak kecil ketika di sekolah dan ditanyakan apa cita-citanya, pasti umumnya menjawab dokter atau insinyur. Barista bukanlah suatu profesi yang diimpikan orang sejak kecil. Barista bukan merupakan profesi yang memiliki kedudukan sederajat dengan dokter maupun insinyur. Bagi sebagian orang, barista tak ubahnya sama dengan para pelayan di suatu kedai. Barista bukanlah profesi yang dipandang di masyarakat pada umumnya.

Setiap barista pasti juga memiliki pandangan yang sama, tidak ada yang memang bercita-cita ingin jadi barista. Secara status sosial, barista juga bukan kalangan yang dipandang di masyarakat. Banyak barista yang terjun kedalam dunia kopi berawal dari ketertarikan terhadap kopi. Keunikan dari kopi membuat banyak orang gampang

jatuh cinta padanya. Banyak barista yang memulai karirnya ketika masih berstatus mahasiswa atau *fresh graduate*.

“karena kos, ngerantau juga, aku asli solo kuliah di semarang, biaya hidup di kota orang kan mahal, mau minta tambah terus gak enak lah kan, yaudah ada lowongan, kerjain, yaa memang awal karena kebutuhan dulu, buat uang jajan” (Adik Yusub, 18/09/2017, 16.00 WIB)

Adik Yusub memulai karirnya di barista karena keinginan untuk memenuhi kebutuhan hidup di daerah rantau. Banyak barista yang memulai karirnya sama seperti adik yusub, berawal dari kebutuhan untuk mendapatkan penghasilan sampingan. Umumnya barista yang masih berstatus mahasiswa, mengambil bagian di kedai kopi sebagai barista *part time*. Umumnya karena masih memiliki tanggung jawab untuk menyelesaikan studinya.

“dulu awalnya, jadi kan sebelum ke jogja, awalnya kan aku di depok, dulu dibawa temen juga, temenku itu sebekumnya udah ngebar duluan. Diyakinin sama dia, disuruh nyobain kopi, dari dulu kan udah suka kopi yaa, tapi belum kopi yang kayak gini nih, masih ngopi ngopi sachet terus dikasih kopi yang beneran, yang dari biji, kok rasanya beda yaa, tertarik, ini kopi kok ada rasa buah buahnya sih, dengan rasa penasaran, akhirnya yaudah nyari nyari di internet kenapa bisa ada rasa rasa buah, akhirnya lama lama ya kok makin tertarik, ternyata rasa penasaran itu makin lebar gitu, ternyata kopi gak Cuma ada rasa buah aja gitu, ada teknik nyeduhnya juga, dari rasa penasaran yaa dan berlanjut sampai sekarang, gak bosan, gak bakal bosan sih haha” (Aris, 18/06/2017, 20.00 WIB)

“awalnya kedunia baristaan karena rasa penasaran” “karena ketika penasaran aku pribadi bakal coba cari tau, nah masalahnya rasa penasaran aku di kopi itu semakin lama semakin besar, jadi rasa penasaranku tu misalnya, aku penasaran sama A nih, jadi si A itu tuh menjalar lagi, A 1, A 2, A 3, A 4, nanti menjalar lagi, nanti ketika aku cari tau, datang lagi kasusnya si B, nanti aku cari tau lagi, sedangkan si A ini belum selesai, jadi semakin ini sih kalau aku, semakin terus rasa penasaran, rasa pengen tau juga” (Utut, 01/09/2017, 16.00 WIB)

Aris dan Utut memiliki kisah yang serupa, mereka memulai karirnya karena rasa penasaran terhadap kopi itu sendiri. Kopi yang memiliki cita rasa yang kaya, dapat membuat orang dengan mudah jatuh cinta. Awalnya mereka tertarik pada kopi karena pernah merasakan rasa kopi yang menarik yang biasanya didapat di kopi arabika. Sebagaimana sudah dibahas pada bab II, kopi memiliki empat jenis utama, yaitu

robusta, arabika, liberika dan ekselsa. Umumnya di kedai kopi modern yang bergerak di era *third wave coffee*, kopi yang disajikan adalah robusta dan arabika atau bahkan hanya arabika. Arabika yang memiliki cita rasa yang kaya dan memiliki keunikan proses pengolahannya, membuat banyak orang tertarik. Biasanya para penikmat kopi pemula mengawali rasa penasarannya dari segelas kopi arabika.

Ringkasan

Barista bukanlah profesi yang sejak kecil sudah menjadi cita-cita para pelakunya ataupun cita-cita anak-anak pada umumnya. Para pelaku barista pun terjun ke dalam dunia barista berawal dari rasa penasaran mereka terhadap kopi. Namun tidak semua berawal dari rasa penasaran, Adik memulai karirnya di barista karena kebutuhan untuk mendapatkan uang jajan lebih. Para barista memiliki alasan tersendiri kenapa mereka bisa terjun ke Industri kopi, meskipun secara umum, barista berawal dari penikmat kopi.

Setiap orang punya beragam alasan untuk melakoni kehidupanyang ia jalani saat ini. Sama halnya dengan barista, mereka memiliki beragam alasan kenapa ingin terjun di profesi tersebut. Itulah beberapa alasan dari barista yang penulis wawancara. Ada banyak barista yang penulis temui secara langsung yang juga berbagi kenapa mereka menjadi barista, namun tidak semuanya dapat penulis wawancara. Namun, apapun alasannya menjadi barista, bagi mereka alasan itu tidak penting, yang terpenting adalah saat ini mereka menikmati proses perjalanan karir mereka sebagai barista.

5.2 Hal – Hal yang dilakukan Barista

Barista seperti pada umumnya merupakan seorang pembuat produk di suatu kedai kopi. Barista merupakan para tukang seduh kopi. Namun, barista sebenarnya tidak

hanya meracik, kopi, ia juga menyajikan segala menu yang ada di suatu kedai kopi. Di beberapa kedai kopi, barista juga dituntut harus bisa masak, namun di beberapa kedai lain, ada yang memisahkan barista dan *chef* agar memiliki fokus kerjanya masing-masing. Barista juga harus menguasai alat-alat menyeduh kopi yang tersedia di kedai tempatnya bekerja. Barista harus bisa memahami teknik *manual brew* dan menggunakan mesin kopi. Selain itu barista juga harus mempelajari dan menganalisis kopi itu sendiri.

“hahaha barista itu mencuci gelas, nyapu, hahaha bisa dibilang dia punya tanggung jawab di lingkup barinya, dilingkup tempat kerjanya, jadi yaa gak cuman bikin kopi, tapi yaa juga harus *servicing*, *servicing* kepada customer terutama, gitu, terus orangnya bersih, terus yaa jangan sampai istilahnya kita sebagai barista, itu kan kita kerja di dunia coffee shop, atau cafe, jasa lah, jadi yaa kita masih ikut orang, jadi yaa biasakan untuk bekerja profesional, profesional dalam arti jangan Cuma bikin kopi, tapi juga lebih ke semua, yaa bisa nyuci gelas, nyapu nyapu, ngepel, yaa kayak kerjaan rumah sih sebenarnya, hampir sama, Cuma yaa kita ngehadapinnya orang gitu” (Sandy, 30/07/2017, 13.00 WIB)

“kalau buat aku, aku liat disini, barista di suatu kedai coffee shop tertentu dianggap sebagai penghuni, jadi kalau kotor kita bersihin, jadi ngelakuin kayak rumah sendiri, kalau kotor kan pasti harus dibersihin, kalau gak rapi yaa harus dirapiin” (Adik Yusub, 18/09/2017, 16.00 WIB)

Bagi barista, faktanya mereka tidak hanya meracik kopi. Menurut Sandy, barista memiliki tanggung jawab lebih dari sekedar menyajikan kopi ke pelanggan. Disisi yang lain, barista juga harus melakukan pekerjaan-pekerjaan yang tidak berhubungan dengan kopi, namun masih berhubungan dengan areal bar atau lingkungan tempat kerjanya seperti mencuci gelas, menyapu, dan mengepel lantai. Adik Yusub pun menyampaikan hal yang sama dengan yang diutarakan oleh Sandy, menurutnya jadi barista itu anggap saja seperti kerja di rumah sendiri. Areal kerja barista sudah seperti rumah bagi barista, mereka juga bertanggung jawab untuk menjaga kebersihan area tempatnya bekerja. Kebersihan dan kerapian suatu kedai juga menjadi sebuah nilai tambah tersendiri dimata

konsumen. Konsumen juga tidak sungkan untuk kembali ke suatu kedai kopi ketika tempatnya bersih dan nyaman.

Menjadi barista mau tidak mau harus berurusan dengan kopi setiap harinya. Barista harus terus mengasah kemampuannya dalam teknik menyeduh kopi dan menyajikannya ke konsumen. Barista juga harus rajin mengkonsumsi kopi agar lidahnya peka terhadap rasa-rasa yang dapat muncul di kopi. Barista juga harus rajin mengulik atau bereksperimen terhadap kopi yang dibuatnya agar dapat menemukan rumus atau kalibrasi yang sesuai bagi pelanggannya.

“yaa bisa bikin kopi hahaha sebenarnya harus sering sering nyicip kopi sih, kita harus peka terhadap rasa lidah kita dulu kan, jadi walaupun kita mau eksperimen sendiri tentang kopi, kita jadi bisa bedain sendiri mau kita bikin kopi gimana, ohh berarti kurang yaa gini gini gini, apa yang harus dirubah, jadi kan kita harus peka dulu lidahnya, yaa harus sering sering ngulik sih dan sering sering baca sih, mengalir sih general barista tu, banyak banget pembelajaran dan ilmunya, oke deh gua udah selesaiin cara ini ini, nyeduh manual, ternyata kesana sananya masih panjang lagi gitu, itu aja sih paling” (Aris, 18/06/2017, 20.00 WIB)

Menurut Aris barista harus sering ngulik dan dan sering baca buku atau artikel tentang kopi. Ilmu kopi ini sangat luas. Terkadang kita merasa sudah menemukan titik yang tepat dalam menyeduh atau kita sudah menemukan rumus yang sesuai dengan kita, namun ternyata rasanya belum maksimal, jadi masih panjang sekali pembahasan tentang kopi ini, oleh karena itu barista harus selalu melatih agar peka dan harus rajin membaca. Ilmu tentang kopi merupakan ilmu yang luas, dan setiap daerah maupun setiap barista memiliki cirikhas tersendiri. Maka tidak heran dalam istilah kopi dikenal terdapat kibrat bagi para barista. Kibrat yang secara umum diketahui adalah Amerika dan Italia. Kedua negara tersebut merupakan tempat kopi berkembang pesat. Kibrat ini berpengaruh pada keinginan barista untuk mengulik lebih dalam rasa dari kopi. Umumnya, dikenal istilah kopi yang *kompleks*, atau kopi yang *intense*. Kopi yang *kompleks* umumnya memiliki

rasa yang seimbang, antara pahit, manis dan asam semua dapat dirasakan dalam segelas kopi. Kopi yang *intense* umumnya kopi yang lebih menonjolkan salah satu karakter rasa. Untuk memahami ini, barista harus rajin membaca dan mengulik tentang kopi.

“barista tu, jadi tu kalau sekarang tu menurutku kalau barista atau brewers yaa, itu tu kerjanya ternyata lebih dari sekedar bikin kopi kalau menurutku hahaha karena aku ngerasainnya semakin kesini jadi barista atau brewers tu selain bikin kopi yang bener, kopi yang enak dan segala macam, gimana dia tu harus pinter pinter nyari celah, gitu loh mas, maksudnya gimana cara dia cari celah agar orang orang tetap penasaran gitu entah kopi apapun gitu yaa, baik kopi yang espresso based atau manual brew gitu, yaa menurutku kita tu kan barista yaa di hilir gitu yaa mas, soalnya kan kopi tu kan panjang banget tuh prosesnya segala macam, bisa orang orangnya, processor, roaster segala macam, kita tu barista yang langsung berhadapan dengan costumer gitu, yang langsung berjumpa atau ngobrol dengan costumer, penikmat kopi gitu, nah disitu tu menurutku peran seorang barista tu gimana mereka harus selalu pinter pinter yaa gimana yaa, intinya kayak membuka agar semakin banyak peminum kopi gitu, jadi dari situ tu impactnya peminum kopi tu bertambah, kopi itu bisa dikenal lagi oleh orang orang yang mungkin tadinya memandang kopi itu pahit atau kayak bikin melek atau segala macamnya gitu, kayak gitu sih” (Chikita, 01/09/2017, 15.00 WIB)

Chikita menambahkan bahwa barista selain harus belajar dan meningkatkan kemampuan, barista juga harus mencari celah. Celah yang dimaksud ini adalah celah untuk membuat orang lain tetap penasaran dengan kopi, bagaimana caranya agar pelanggan tetap tertarik dengan kopi. Ia menilai barista dalam perjalanan panjang kopi berada di hilir, barista berinteraksi langsung dengan pelanggan, barista menyajikan langsung ke pelanggan, sehingga barista memiliki tanggung jawab yang besar agar banyak orang yang suka minum kopi, jadi barista punya tanggung jawab untuk memperbanyak orang orang yang mengkomsu kopi.

Banyaknya literatur tentang kopi dan buku-buku yang membahas tentang kopi, mau tidak mau membuat banyak orang paham akan kopi. Bahkan ada beberapa pandangan bahwa, seseorang tidak harus menjadi barista jika memang ingin menyajikan

kopi yang enak. Jika ia mau rajin membaca dan mengulik tentang kopi, ia pasti juga bisa seperti barista. Tugas berat inilah yang dipegang barista, barista harus membuat orang terus penasaran akan kopi, agar makin banyak orang yang menikmati kopi. Beberapa barista juga membaca buku atau mengikuti perkembangan selain dunia kopi, hal ini bertujuan agar konsumen yang datang, yang mungkin kurang tertarik dengan kopi, dapat memiliki teman berbicara yang memiliki pengetahuan yang sama. Umumnya, dari obrolan obrolan seperti ini yang membuat seorang pelanggan loyal terhadap suatu kedai kopi. Barista memegang tugas yang penting di suatu kedai kopi, oleh karena itu, barista tidak hanya dipandang semata-mata sebagai seorang tukang seduh kopi.

Ringkasan

Hal-hal yang dilakukan barista di kedai kopi lebih dari sekedar keahlian, kemampuan dan pengetahuan yang harus dimiliki. Hal yang dilakukan barista biasanya mengikuti *standard operational procedure* (SOP) tempatnya bekerja. Setiap kedai memiliki SOP tersendiri. Di beberapa tempat, barista juga diharuskan memasak menu makanan yang tersedia, namun ada juga yang tidak. Namun dimanapun tempatnya, tugas utama seorang barista adalah meracik kopi dan menyajikannya ke pelanggan.

5.3 Pentingnya Sekolah dan Sertifikasi Barista

Berkembang pesatnya kopi, menjadikan penikmatnya setiap hari terus bertambah. Kopi yang tidak habisnya membuat penasaran, membuat banyak orang ramai-ramai berbagi pengetahuan tentang kopi dan membuat penikmat kopi terus

bertambah. Tingginya permintaan akan kopi, membuat tumbuh suburnya kedai-kedai kopi di kota-kota di Indonesia. Tidak ada data yang merinci secara spesifik jumlah kedai kopi yang ada di Indonesia. Namun tingginya pertumbuhan kedai kopi ini membuka peluang tumbuhnya lapangan pekerjaan yang baru yaitu barista. Kebutuhan akan barista yang tinggi ternyata tidak diimbangi dengan barista yang tersedia. Salah satu penyebab utamanya adalah, beberapa kedai kopi membutuhkan barista yang sudah jadi untuk bekerja di kedainya, karena keterbatasan mereka untuk melatih barista dari dasar. Fenomena ini juga memunculkan tumbuhnya unit bisnis baru yaitu sekolah barista. Sekolah barista menjadi tempat mencetak barista secara instan, dimana mereka mendidik orang agar bisa menjadi barista secara mudah.

“yaa namanya sekolah itu kayak standarisasi, yaa kayak kurikulum lah, jadi yaa kalau sekolah yaa ntar kita ngikut standarisasi mana, misalnya standarisasi Indonesia gitu, jadi yaa kita bisa tau cara pengoperasian kopi, gimana gimana tentangnya itu yaa sesuai kurikulum gitu, yaa kayak sekolah biasa kan ada standarnya lah, jadi kita bisa tau lah dari situ” (Cahyo, 06/08/2017, 23.00WIB)

Menurut cahyo, sekolah barista membentuk suatu standar yang berguna bagi barista kedepannya. Standarisasi ini dapat dikatakan juga sebagai kurikulum seperti di suatu sekolah. Dengan adanya sekolah barista ini, para pemilik kedai kopi dapat dengan mudah memilih barista yang mereka inginkan kerja di kedainya. Umumnya, barista yang sudah memiliki sertifikat sekolah barista juga lebih mudah dalam mendaftar pekerjaan sebagai barista, mereka juga lebih dilirik, apalagi jika mereka lulusan dari sekolah barista ternama.

“penting untuk mereka tau dasar dasar cara cara pembuatan kopi, kalau menurutku itu penting, asal hmm mereka itu masih ada rasa ingin tahunya gitu, karena ketika mereka itu belajar di sekolah kopi, mereka itu Cuma dapat yaa hmm mereka itu Cuma tahu berapa persen lah, mereka itu Cuma tau dasar, mereka tau cara dasar untuk eee, maaf kalau eee, yang aku tau kalau di sekolah barista itu mereka diajarkan cara pembuatan espresso yang baik dan benar, cara pembuatan manual brew yang

baik dan benar, cara membuat latte art, gampangannya gini, tapi dilain itu semua, kopi itu masih luas banget, dan mereka harus cari tau lebih, karena kopi itu gak melulu, eee, karena aku bilang kan kopi ini luas, tapi kalau buat kopi, mereka tetap punya basic, yaitu tadi tentang pembuatannya, yaa nanti intinya itu saling berhubungan sih, jadi sekolah itu penting” (Utut, 01/09/2017, 16.00 WIB)

“sekolah barista bagi barista? Perlu, pertama dia harus tau basic kopi itu gimana, jadi gak ujug ujug dia ngerti kopi, dia jual gitu, jadi biar kalau berinteraksi dengan kostumer ada nilai tambah lebih gitu, makanya barista kalau masuk lagi ke sekolah barista itu perlu, yang pertama untuk sharing, yang kedua untuk nambah ilmu, gitu mas” (Agung, 06/07/2017, 21.30 WIB)

Utut dan Agung memiliki pandangan yang serupa. Menurut mereka sekolah barista itu penting. Sekolah barista mengajarkan dasar dasar pembuatan kopi. Dasar dasar ini juga berkaitan dengan standar yang dapat dipegang oleh barista kedepannya. Selain itu sekolah barista juga menjadi tempat saling berbagi ilmu dan pengalaman dari para barista maupun calon barista. Saat ini di Indonesia sudah banyak sekolah barista yang tersedia. Beberapa sekolah barista yang terkenal adalah ABCD Coffee, East Indische Koffie, Esperto, Anomali Coffee, Tanamera, dan Monopole Coffee Lab. Sekolah-sekolah barista ini masing masing memiliki cara tersendiri dalam melatih calon baristanya, umumnya harga untuk setiap kelas yang ingin diikuti oleh pendaftar berkisar dari empat juta rupiah hingga delapan juta rupiah.

Tidak semua barista yang berada di kedai kopi lulusan dari sekolah barista. Bahkan beberapa barista di kedai kopi ternama ataupun yang menjuarai kompetisi, bisa jadi tidak pernah merasakan sekolah barista. Sekolah barista bukanlah merupakan satu satunya cara bagi seseorang untuk menjadi barista. Di beberapa kedai kopi juga masih banyak yang bersedia menerima calon barista yang belum memiliki pengalaman. Biasanya barista yang belum memiliki pengalaman ini akan melewati masa training dahulu sebelum benar benar terjun di dunia kebaristaan. Beberapa kedai juga

menerapkan sistem *junior barista*, *senior barista*, dan *head barista*, untuk status posisi barista di kedainya.

Semakin berkembangnya barista di Indonesia, memicu tumbuhnya sebuah wadah komunitas bagi barista yang saat ini dikenal dengan Barista Guild of Indonesia atau lebih akrab dikenal dengan BGI. Tidak semua barista menjadi anggota BGI, namun BGI sendiri menjadi wadah yang diharapkan bisa menyuarakan suara seluruh barista. Permasalahan utama yang disuarakan oleh BGI adalah harapan agar profesi barista diakui oleh pemerintah sehingga barista dapat dianggap suatu profesi, tidak lagi sekedar suatu pekerjaan semata. Namun, penentuan barista menjadi sebuah profesi ini perlu diikuti dengan kesamaan standar yang dipegang oleh barista. Umumnya standarisasi ini dikenal dengan nama sertifikasi. Di Indonesia, pemerintah melalui Badan Ekonomi Kreatif (BEKRAF) sudah melaksanakan program sertifikasi bagi barista, namun belum banyak barista yang mau berpartisipasi. Hal ini dikarenakan sertifikasi ini dianggap tidak dilaksanakan secara profesional, karena setiap peserta yang mendaftar pasti akan lulus sertifikasi, sehingga tidak ada sebuah tolak ukur yang diakui bagi para pemilik kedai. Sertifikasi ini kurang diakui karena barista yang ikut serta pasti akan lulus.

“kalau ini aku gak bisa bilang penting atau enggak, soalnya aku gak tau berapa misalnya yang benar benar tersertifikasi itu kayak apa, cuman hmm Cuma kalau aku pikir hal hal yang seperti itu memang harus ada, karena kan sertifikasi itu berarti kan ada hal hal yang terukur tersistem gitu kan soalnya di Jogja ini istilahnya kopi di Jogja ini mau lebih naik lagi atau menyamai sama Jakarta gitu, soalnya sampai sekarang juga belum ada kan, kayaknya tanpa dipungkiri menurutku kalau memang ada yang tersertifikasi gitu, aku sih mikirnya kayak agak naik gitu yaa, aku pikir kalau ada barista yang tersertifikasi gitu harusnya lebih baik jadi kayak ada patokanlah buat kayak kita nih, barista barista yang istilahnya memang enggak tersertifikasi gitu, yang belajar sendiri gitu, yaa bukan berarti kayak aku kan sekarang sama temen temen yang lain kan yang sekolah gitu apa abcd atau yang lain lain gitu, Cuma yaa ada plus minusnya, Cuma minusnya mungkin yaa kita jadi ngambil dari mana mananya jadi kita mungkin bingung atau gimana, tapi ketika kita tersertifikasi kita mungkin jadi punya patokan, kita berpegangan dengan patokan itu sehingga itu yang jadi bekal kita untuk barista

dimana mana, yaa gitu sih Cuma aku yaa belum tau yang udah bersertifikasi itu gimana gitu” (Chikita, 01/09/2017, 15.00 WIB)

Chikita menilai adanya barista yang tersertifikasi dapat menjadi patokan buat teman-teman lain yang seprofesi. Menurutnya sejauh ini di Yogyakarta belum ada barista yang benar benar sudah tersertifikasi. Permasalahan lainnya adalah lembaga yang menerbitkan sertifikasi itu juga perlu diperhatikan. Karena menurutnya barista yang tersertifikasi akan menjadi patokan bagi yang lainnya. Di Jakarta, beberapa barista tertarik untuk mengambil sertifikasi barista, namun sertifikasinya tidak di Indonesia, tetapi di luar negeri. Di luar negeri, banyak lembaga sertifikasi yang sudah diakui oleh Specialty Coffee Association of Amerika (SCAA) maupun oleh Speciality Coffee Association of Europa (SCAE). SCAA dan SCAE merupakan organisasi nirlaba yang bergerak dibidang kopi spesialti yang rutin mengeluarkan standar-standar di dunia kopi dan sudah diakui di seluruh dunia.

“kalau udah masuk ke profesi sih yaa sebenarnya itu penunjang yaa bukan penting, karena kalau di kerjaan juga itu bukan matter of sertifikasi gitu yaa, karena sertifikasi itu kan one time quality, disaat kamu taking the exam, itu qualitymu saat kamu taking the exam and its not practical enough I think, penting gak penting sih menurutku, bagus kalau ada sertifikasi bagus, bukan hal yang penting” (Laura, 08/09/2017, 15.00 WIB)

Laura memiliki pandangan yang sedikit berbeda, baginya, sertifikasi barista merupakan suatu penunjang untuk profesi barista. Ia menilai sertifikasi sebagai *one time quality* sehingga tidak bisa dinilai sebagai suatu tolak ukur standar barista itu sendiri. Namun, ia sepakat bahwa memiliki sertifikasi itu bagus bagi barista. Sertifikasi memang merupakan suatu kegiatan yang dapat dikatakan *one time quality* karena kualitas barista itu dinilai ketika dia mengambil ujian sertifikasi tersebut, bukan ketika kesehariannya. Tidak salah jika barista memiliki sertifikasi atau mengambil sertifikasi, namun tugas

utama untuk terus menjaga kualitasnya tetaplah harus menjadi perhatian utama dari barista itu sendiri.

Ringkasan

Kebutuhan barista yang meningkat seiring dengan pertumbuhan kedai kopi, memicu tumbuhnya unit bisnis baru yang berhubungan yaitu sekolah barista. Sekolah barista saat ini ramai peminatnya. Bagi cahyo, sekolah barista membentuk standar yang berguna bagi para barista kedepannya. Bagi pelaku barista, sekolah barista merupakan sesuatu yang penting. Dengan mengikuti sekolah barista, mereka bisa mendapatkan ilmu mendasar tentang kopi dan dapat saling berbagi pengalaman.

Meningkatnya jumlah barista memunculkan isu baru yang ramai berkembang di dunia kebaristaan. Adanya keinginan agar barista diakui resmi sebagai suatu profesi juga memunculkan penting adanya sertifikasi barista. Namun bagi para pelaku barista, sertifikasi tidak bisa dinilai penting atau tidak, karena kredibilitas lembaga yang mengadakan sertifikasi juga perlu dipertimbangkan. Selain itu, sertifikasi dianggap hanya sebagai penunjang, karena sertifikasi adalah *one time quality*, dalam artian, sertifikasi hanya penilaian ketika seseorang tersebut mengikuti ujian, bukan keseluruhan ketika mereka menjalani profesinya di lapangan.

5.4 Pendapatan Barista

Seseorang bekerja pasti motif utamanya untuk mendapatkan uang. Sama halnya dengan barista, gaji merupakan sebuah variabel yang menarik dibahas. Jika berkaitan dengan profesi, gaji merupakan suatu variabel penting yang sering diperbincangkan di dunia kebaristaan. Kerap kali terdengar isu barista yang merasa tidak puas dengan gaji

yang diberikan ditempatnya bekerja. Namun, bekerja di dunia barista lebih dari sekedar pekerjaan biasa. Beberapa barista yang penulis temui menganggap pekerjaan barista lebih dari sekedar bekerja, ada dedikasi dan *passion* dalam pelaksanaannya.

“gaji barista hmm kalau rata rata sih kak yang aku tau 1,5 sampai 2, kisaran segitu sih kak, setau aku” (Vivi, 29/09/2017, 13.00 WIB)

“aku dapat UMR disini” (Adik Yusub, 18/09/2017, 16.00 WIB)

“kalau disini gajinya UMR” (Sandy, 30/07/2017, 13.00 WIB)

Meskipun barista dianggap sebagai suatu profesi, belum ada standar tertentu mengenai gaji seorang barista. Umumnya gaji yang diterima barista menyesuaikan daerah tempat kedai kopinya beroperasi. Barista yang bekerja *full time* umumnya diberikan gaji sesuai dengan upah minimum regional (UMR) dari daerah kedainya beroperasi. Besar kecilnya gaji tersebut bergantung dari jumlah UMR suatu daerah. Namun tidak sedikit beberapa kedai kopi yang memiliki standar lebih tinggi memberikan gaji yang lebih tinggi dari UMR kepada baristanya.

“kalau aku disini part time sih, jadi aku udah diberikan kepercayaan sama ownerku, mas yuga, aku diberi 110ribu perhari, memang orang bilang kok kecil banget gung, tapi bagi aku apa yaa, enggak sih” (Agung, 06/07/2017, 21.30 WIB)

“ohh, aku dapet 50ribu perhari sejamnya sepuluhribu” (Laura, 08/09/2017, 15.00 WIB)

Untuk barista yang memilih bekerja *part time* terdapat perbedaan gaji yang diberikan. Umumnya para barista *part time* dihargai sesuai dengan jumlah shift yang diambil oleh mereka. Besaran gaji per shiftnya juga ditentukan oleh daerah tempat kedai tersebut beroperasi dan juga ditentukan oleh besar kecilnya kedai tersebut. Di Jakarta, Agung diberikan gaji Rp 110.000 pershiftnya. East Indische Koffie tempatnya bekerja juga merupakan suatu kedai kopi yang dapat dikatakan sebagai kedai kopi besar. Sejauh ini kedai kopi ini memiliki tiga cabang, yaitu di Jakarta, Bandung dan Batam. Berbeda

dengan Laura, ia yang bekerja di Yogyakarta yang memiliki UMR lebih rendah dari Jakarta, mendapat Rp 10.000 perjamnya, dengan jam kerja lima jam perharinya dan seminggu sekitar tiga hingga empat kali masuk.

Secara umum gaji barista rata-rata berada di sekitar UMR suatu daerah. Penghasilan yang lebih besar umumnya juga menuntut kompetensi barista yang lebih tinggi. Para barista umumnya tidak terlalu mempermasalahkan gaji yang didapat. Beberapa barista sadar bahwa di Indonesia sendiri, tenaga kerja dibidang jasa memang terkadang kurang dihargai. Menariknya dari profesi barista adalah, para barista umumnya menganggap profesinya bergerak dibidang jasa, bukan produk. Barista dinilai lebih dari sekedar menyajikan produk bagi pelanggan, tapi juga menyajikan jasa yang dianggap sebagai teman dari konsumennya.

“disini kalau di Indonesia, tenaga kerja manusia diharganya memang rendah, so itu gak mengherankan kalau yang kerja di bar, bartender kayak yang lain lainnya itu gajinya gak memenuhi, gak mengherankan, karena pandangan culture, pandangan sosial terhadap kerjaan itu tuh yaa kamu masih ngerjainnya gak pakai otak” (Laura, 08/09/2017, 15.00 WIB)

Sudah menjadi pandangan umum di masyarakat bahwa pekerjaan di bidang jasa diapresiasi lebih rendah dibandingkan pekerjaan yang menjual produk. Barista sadar bahwa profesi yang mereka pilih bukanlah suatu profesi yang dipandang di masyarakat. Banyak masyarakat yang menganggap bahwa menjadi barista hanya sekedar mengambil *beans* kopi, menggilingnya, memanaskan air, membasahi kopi, dan menyajikan ke pelanggan. Barista dianggap bekerja tidak menggunakan otak atau pikirannya, lebih dianggap sekedar menggunakan tenaganya, oleh karena itu barista sering kali dianggap kurang terpendang pekerjaannya.

Beberapa fenomena gaji yang penulis temukan tersebut bukanlah hal yang mengejutkan. Umumnya para barista menyadari bahwa gaji yang didapat di profesi barista memang tidak besar jumlahnya. Namun yang menarik adalah, umumnya barista tidak melihat dari sisi kesesuaian gaji yang diterimanya, tapi lebih ke kesempatan lain yang mereka bisa peroleh. Ada keuntungan lain yang mereka dapat rasakan bukan hanya dari sisi finansial.

“kalau menurutku sesuai, cukup sesuai, soalnya feedbacknya, misalnya apa yaa, kalau ngomongin tentang finansial aja, itu Cuma luarnya, tapi kalau dari dalamnya, mikirnya gini, jangan tanya apa yang kedai kasih ke kita, tapi tanyalah apa yang udah kita kasih ke kedai, istilahnya gini, kita kerja disini, kita udah dikasih kesempatan, sebulan sebulannya, atau perharinya kita udah digaji, dari finansialnya oke, terus operasionalnya kita tiap hari belajar, terus tiap hari ketemu sama mesinnya, tiap hari juga kita mainan, yaa istilahnya mainan kopi yaa, jadi otomatis kan kita kalau dong yaa pasti disitu udah ada kesempatan kita buat belajar, terus juga kita ketemu sama orang orang banyak, kita kerja pasti ketemu sama costumer banyak banget, ohh kalau ketemu costumer kayak gini gimana, istilahnya ohh kita bisa belajar berinteraksi dengan banyak orang, kita belajar dari sisi sebagai seorang pelayan yaa gampangnya kita belajar buat merunduk, kalau kata orang jawa yaa asorlah, merendah, sebenarnya banyak yaa yang bisa dianggap feedback tu banyak, gimana bisa dapat kesempatan belajar banyak, yaa contohnya kayak belajar nyapu, dirumah sendiri aja gak pernah nyapu, tapi disini belajar nyapu, kalau dianggap wah kamu kok capek capek nyapu kok Cuma dibayar segitu yoo gak mmasalah, nek buat aku yoo gak masalah kan hitungannya aku kerja disini, yoo ini aku, kalau orang liat aku kotor yoo gak enak, kalau orang liat aku bersih yoo enak tempatnya nah, yaa setiap jamnya atau setiap menitnya atau setiap detiknya pasti banyak yang dipelajari, bagi aku yoo feedbacknya itu bukan finansialnya yaa yang banyak, kesempatannya yang banyak, kita masuk dengan kesempatan yang kecil, tapi kita punya kesempatan yang besar untuk belajar sesuatu” (Cahyo, 06/08/2017, 23.00 WIB)

Sebagai seorang penikmat kopi, kesempatan mempelajari kopi adalah suatu kesempatan yang sayang untuk disia-siakan. Menjadi barista, penikmat kopi mendapatkan kesempatan untuk belajar tentang kopi setiap harinya. Menurut cahyo, finansial hanya “kulit luar” dari profesi yang ia tekuni. Tapi sesuatu yang lebih berharga yang ia dapatkan adalah kesempatan belajar yang besar di kedai. Ada anggapan umum di kalangan pecinta kopi, kopi itu enak, bahkan ketika diseduh sendiri dirumah, namun

kegiatan *ngopi* di kedai kopi adalah suatu kegiatan yang wajib, bukan semata-mata kopinya, tapi ada interaksi yang didapat ketika di kedai kopi. Barista pun sadar, selain belajar tentang kopi, mereka dapat mengambil banyak pelajaran lain dari interaksi mereka dengan konsumen. Barista tidak bisa menebak konsumen yang datang ke kedainya, tapi dari setiap konsumen, mereka dapat mengambil pelajaran yang berbeda-beda.

“memang kalau mau cari duit yaa di starbuck, tapi disini adalah ilmu yang saya cari, mereka semua memfasilitasi apa yang kami mau, apa yang kami cari, apa yang kami butuhkan, itu yang paling penting mas, walaupun istilahnya, saya gak bilang gaji saya kecil, saya bersyukur banget udah dapat gaji segini, karena awalnya saya dapat gaji yang lebih kecil daripada ini, awalnya semua lomba gak pernah didukung, tapi disini saya semua didukung, saya dikembangin, istilahnya, ini buat coffeeshop lo, ini buat diri lo, ini buat kebaikan lo, gua berikan semua kepercayaan gua ke lo, yang penting lo jaga kepercayaan ini, itu hati besar ownernya kita semua sih mas” (Agung, 06/07/2017, 21.30 WIB)

Sudah menjadi rahasia umum bahwa kedai kopi modern yang paling berkelas saat ini adalah Starbucks. Starbucks sendiri memiliki standar tertentu masalah gaji karyawan, disisi lain, proses penerimaan karyawan Starbucks pun sangat ketat dan benar benar-benar profesional. Maka sudah menjadi rahasia umum dikalangan barista bahwa gaji barista di Starbucks jumlahnya tidak kecil. Menurut agung, gaji itu tolak ukurnya relatif, meskipun teman-temannya mengatakan gajinya saat ini kecil, namun ia pernah mendapatkan gaji yang lebih kecil lagi. Baginya, menjaga kepercayaan *owner* adalah suatu hal yang penting dijaga olehnya. Bagi barista, mengikuti kompetisi adalah salah satu cara belajar tentang kopi. Disisi lain, mengikuti kompetisi dapat meningkatkan “nilai jual” barista itu sendiri. Barista yang menjuarai beberapa kompetisi tentu akan memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Umumnya barista yang juara di suatu kompetisi, selain mendapat hadiah juga akan mendapatkan kesempatan khusus oleh pemilik kedai, atau bahkan dapat ditawari pekerjaan oleh pemilik kedai yang lain. Bagi

Agung, kesempatannya didukung untuk mengikuti kompetisi jauh lebih utama dari masalah gaji. Karena dapat ditemukan di beberapa kedai kopi, barista yang ingin mengikuti kompetisi seperti harus berjuang sendiri tanpa dukungan dari kedainya.

Bagi barista, gaji yang diperolehnya tidak semata mata hanya dilihat sebagai suatu nominal besar kecil, tapi kesempatan yang lain yang dapat diperolehnya adalah yang lebih utama. Barista lebih memilih dirinya bisa terus berkembang daripada hanya sekedar mendapatkan gaji yang besar. Menjadi barista adalah profesi untuk belajar dan berkembang. Beberapa barista yang penulis temukan pun mengutarakan bahwa jika ingin mencari uang, ia tidak hanya bisa sebatas menjadi barista, karena menjadi barista adalah menjadi seorang pembelajar, terutama pembelajar kopi.

Ringkasan

Sebagai sebuah pekerjaan, para pelaku barista tentu menerima gaji atas pekerjaan yang ia lakukan. Gaji yang diterima oleh barista bervariasi, karena menyesuaikan tempatnya bekerja. Umumnya barista yang berstatus *fulltime* barista, menerima gaji minimal sesuai upah minimum regional (UMR) tempat kedainya beroperasi. Untuk barista yang berstatus *parttime* barista, memperoleh penghasilan sekitar Rp 50.000 hingga Rp 110.000. Besar kecilnya gaji yang diperoleh ditentukan oleh tempatnya bekerja, bisa jadi lebih rendah atau bahkan bisa jadi lebih tinggi.

Besaran gaji yang diperoleh barista secara nominal memang tergolong rendah, namun bagi para pelaku barista, gaji bukanlah faktor utama yang mereka pertimbangkan. Adanya keuntungan lain yang dapat diperoleh para pelaku barista. Mereka dapat memperoleh kesempatan belajar yang tak terbatas, baik tentang kopi,

maupun dari interaksi dengan konsumen. Selain itu, adanya dukungan untuk para barista mengembangkan dirinya juga menjadi variabel yang benar-benar dipertimbangkan barista.

5.5 Apakah ini Passionmu?

Setiap individu memiliki karakter yang berbeda-beda. Perbedaan tersebut bisa dipicu oleh pengaruh dari dalam diri individu tersebut, maupun dari luar. Umumnya perbedaan tersebut juga dapat memicu perbedaan sudut pandang dan cara mengambil keputusan. Setiap orang memiliki cara yang berbeda dalam memaknai pekerjaan yang dilakukannya. Begitu pula dengan para barista. Barista tentu memiliki sudut pandang yang berbeda dari masyarakat pada umumnya dalam memandang profesi yang mereka tekuni. Bahkan, seorang barista dengan barista lain juga dapat memiliki pandangan yang berbeda tergantung bagaimana idealisme atau cara pikir mereka.

Perbedaan pendapat tersebut yang paling umum contohnya adalah perbedaan pandangan terhadap gaji yang di dapat. Bagi barista, nominal gaji bukan permasalahan yang utama, namun adanya kesempatan lain, ilmu lain yang dapat diperoleh yang membuat barista dapat bertahan di profesi yang dia tekuni. Kesempatan mempelajari kopi, kesempatan mengembangkan diri, kesempatan untuk mendapatkan ilmu lain melalui interaksi dengan konsumen adalah beberapa contoh kesempatan yang membuat barista bertahan di profesinya. Umumnya barista bukanlah orang yang memiliki niat atau cita-cita untuk terjun di dunia barista, namun bagi mereka yang sudah masuk kedalamnya, ada sebuah perasaan bathin yang terpenuhi, ada sebuah kepuasan dalam jiwa yang diperoleh para barista.

“kalau passion kan kalau ada kebutuhan lain yang terpenuhi ya kan, kayak ada kepuasan jiwa, kita ngomongin kepuasan jiwa, kepuasan jiwa kamu terpenuhi gak? Saat kepuasan jiwamu terpenuhi, mau dibayar berapapun menurutmu jadi pertimbangan berapa persen? Enggak kan?” (Laura, 08/09/2017, 15.00 WIB)

Passion merupakan hal yang saat ini ramai diperbincangkan. *Passion* adalah perasaan yang sangat kuat terhadap suatu kegiatan, orang, atau benda. *Passion* dianggap memiliki tingkatan yang lebih tinggi dari minat dan hobi. *Passion* dianggap sebagai kombinasi dari kenikmatan, makna dan perasaan. Selain dalam *passion* juga dianggap terdapat variabel komitmen dan dedikasi. Menurut Laura, menjadi barista adalah *passion* dirinya. Baginya ketika ia melakukan hal yang berhubungan dengan *passion*nya, ada suatu kepuasan jiwa dalam dirinya yang terpenuhi. Ketika kepuasan jiwa tersebut terpenuhi, maka bayaran yang ia terima bukan menjadi pertimbangan utama.

“menurutku udah passion sih, karena bagi aku passion itu awalnya kita tau dulu, terus mulai suka, terus mulai cari tau, mulai belajar, terus yaa baru suka banget” (Agung, 06/07/2017, 21.30 WIB)

Passion dianggap lebih dari sekedar minat dan hobi. Minat merupakan proses awal seseorang tertarik pada suatu hal. Hobi merupakan tahapan lanjutan dari minat, dimana orang sudah mulai menyukai dan menikmati hal tersebut. *Passion* dianggap memiliki tingkatan yang lebih tinggi, karena prosesnya sudah lebih mendalami dan memiliki komitmen dalam hal tersebut. Menurut Agung, prosesnya mencapai *passion* dimulai dari tahu tentang kopi dan barista, mulai mencari tahu tentang kopi dan barista, kemudian menyukai kegiatan tersebut, dan terakhir ia mulai mempelajari hal tersebut hingga akhirnya dia sangat menyukai hal tersebut.

“kalau dibilang bertahan itu karena kenyamanan kita kerja dimanapun kalau gak nyaman, susah, kita digaji gede, digaji berapapun, tapi kalau kita gak nyaman, kita jadi susah, sama halnya kayak rumah, kita juga harus dirumah yang nyaman, kalau

rumah banyak setannya pasti gak nyaman kan, kayak gitu, kenyamanan aja sih yang awal” (Sandy, 30/07/2017, 13.00 WIB)

Ketika seseorang melakukan hal yang menyenangkan, hal yang ia sukai, maka akan timbul kenyamanan dalam dirinya ketika melakukan hal tersebut. Barista jarang sekali terlihat bosan dalam pekerjaannya. Seseorang yang menjadi barista dan telah sampai pada titik kenyamanannya di profesi tersebut tentu akan memiliki keterikatan yang lebih terhadap profesi tersebut. Bagi Sandy, kenyamanan adalah kunci yang utama, kerja di tempat manapun, di bayar berapapun, pasti akan susah bila kita tidak memiliki kenyamanan di bidang tersebut. Rasa nyaman yang dimiliki oleh para barista inilah yang umumnya membuat mereka bertahan lama di dunia kopi.

“nyaman, karena nyamannya kenapa kak? Kalau jadi barista itu kan pasti banyak temen baru lagi, banyak pengetahuan baru lagi, jadi secara gak langsung kita juga jadi nambah temen kak, kenalan dari satu tempat ke tempat lain, punya temen baru lagi, ilmunya tambah lagi karena sharing lagi” (Vivi, 29/09/2017, 13.00 WIB)

“kayaknya iyaa hahahaha soalnya aku pernah tu habis dari malabar, mencoba ke pekerjaan yang lain gitu, gak nyaman aku jadi barista gitu, malah pengen balik lagi jadi barista, makanya aku disini hahaha” (Vivi, 29/09/2017, 13.00 WIB)

“sebelumnya? Jadi barista di malabar, terus loncat tu diluar dunia perkopian, di toko, di bagian adminnya, jujur aku gak betah banget duduk diam di depan komputer, yang biasanya aku di bar, gerak sana sini, ngobrol, aduh aku gak nyaman, aku Cuma tiga bulan, pindah langsung, karena disuruh duduk diam, malah jadi aneh, lebih nyaman jadi barista gitu” (Vivi, 29/09/2017, 13.00 WIB)

Salah satu kenyamanan yang dirasakan ketika menjadi barista adalah adanya interaksi dengan orang lain. Manusia sebagai makhluk sosial tentunya memiliki kebutuhan bersosialisasi yang tinggi. Bagi Vivi, kenyamanan yang diperolehnya karena ia dapat menemukan banyak teman baru, adanya kegiatan *sharing* yang membuatnya dapat kesempatan memperoleh ilmu baru. Menurutnya bekerja menjadi barista adalah *passionnya*, karena sebelumnya ia pernah mencoba keluar dari zona nyaman di barista menjadi seorang admin di sebuah toko, namun dia tidak menikmati pekerjaan tersebut.

Kebiasaan di bar seperti berinteraksi dengan teman-teman lain, meracik dan menyeduh kopi, membuatnya sangat nyaman dibandingkan dengan kerjaan yang hanya di depan layar komputer. Kenyamanan merupakan perasaan yang hampir dirasakan oleh semua barista ketika mereka memilih bertahan di profesi yang mereka geluti saat ini.

Iyaa, pernah coba cari diluar itu, balik lagi, pernah waktu itu ditawarkan, yaudah ini si kopi ini kamu jadiin sampingan aja, kamu lebih bagus kalau kerja di kantoran dengan hasil yang pasti gitu, eee pernah nyoba buat gitu, tapi bukan selalu gagal yaa, tapi gak bertahan lama, pernah ada tawaran ayoo ikut aku buat garap ini, buat garap itu, tapi pasti ujung ujungnya balik lagi, karena emang aku selalu punya pemikiran dan rasa penasaran karena aku tiap hari minum kopi, dan tiap habis minum tu balik lagi, selalu ada pertanyaan pertanyaan yang muncul, selalu ada rasa penasaran itu (Utut, 01/09/2017, 16.00 WIB)

Selain kenyamanan yang dirasakan, daya tarik kopi begitu kuat bagi para barista. kopi selalu saja bisa membuat penasaran para penikmatnya. Perbedaan perlakuan akan membuat kopi memiliki rasa yang berbeda. Di sisi lain, perbedaan perlakuan juga dapat memunculkan rasa yang sama. Bahkan hanya sekedar merubah debit air yang digunakan untuk menyeduh dapat merubah rasa dari kopi tersebut. Karena itulah kopi selalu memiliki daya tarik bagi penikmatnya.

“yaa masih nyamannya kayak gini, walaupun sampai lulus kuliah yoo masih nyaman yoo gak masalah yoo kayaknya sampai kapanpun aku masih nyaman nyaman wae mempelajari, soalnya aku masih merasa kurang, jadi masih butuh belajar, makanya aku masih pengen jadi barista, yoo itu harapannya bukan pengen jadi nomor satu, bukan pengen jadi juara, pengen menunjukkan yang terbaik bukan ke semua orang, tapi ke costumer, kalau kembali ke yang tadi, aku pengen nyajiin yang terbaik buat ke costumer, kalau sampai kapannya sampai costumer itu bosan atas pelayananku” (Cahyo, 06/08/2017, 23.00 WIB)

Bagi Cahyo, kenyamanan yang ia rasakan bukan perihal obsesinya menjadi nomor satu atau menjadi juara, tapi untuk menyajikan yang terbaik bagi pelanggannya. Ia tidak masalah jika tidak menjadi yang terbaik bagi semua orang, namun ia seelalu berharap dapat menjadi yang terbaik bagi pelanggannya. Rasa nyaman yang ia rasakan

membuatnya terus bertahan di profesi barista, bahkan ia rasa ketika lulus kuliah pun ia masih akan tetap berada di profesi barista.

Pekerjaan yang dilakukan atas dasar *passion* tentu akan lebih bermakna dibandingkan hanya sekedar menjadi kewajiban atau hanya sekedar kebutuhan akan finansial. Edward Morgan Forster, seorang novelist kenamaan Britania Raya yang sempat memperoleh nominasi nobel literasi dunia, mengatakan bahwa seseorang yang memiliki *passion* dalam melakukan pekerjaan akan lebih baik dari 40 orang yang hanya memiliki ketertarikan. Seseorang yang melakukan sesuatu hal dengan *passionnya* tentu akan melakukan hal tersebut dengan penuh rasa cinta, penuh ketertarikan, dan penuh dedikasi. Bagi para pemilik kedai, memiliki barista dengan *passion* yang tinggi tentu adalah sebuah keberuntungan yang harus terus dijaga.

Ringkasan

Bekerja dengan *passion* berarti ada kebutuhan lain yang harus dipenuhi. Kepuasan lain yang terpenuhi tersebut adalah kepuasan jiwa. Bagi barista, ketika kepuasan jiwa telah terpenuhi, gaji yang didapat bukanlah menjadi pertimbangan utama. Bekerja menjadi barista dianggap sebagai *passion* bagi para pelakunya karena mereka menilai bahwa ketika yang dikerjakan adalah *passionnya* maka akan terjadi proses mencari tau, mulai menyukai, mulai belajar, dan mulai mencari tau banyak dan akhirnya menjadi sangat mencintai yang dilakukannya. Selain itu, kenyamanan adalah faktor lain yang menjadi pertimbangan, karena seberapa besar gaji yang diperoleh akan tetap terasa susah jika tidak nyaman. Rasa nyaman bisa tumbuh karena menjadi barista akan mendapatkan banyak teman baru, dan banyak pengetahuan baru. Beberapa barista yang menjadi narasumber pernah mencoba keluar dari dunia kebaristaan, namun tidak bisa

didapat kenyamanan seperti saat menjadi barista. Interaksi dengan pelanggan dan teman-teman seprofesi merupakan salah satu hal yang memberikan kenyamanan bagi barista. Bagi barista, kenyamanan yang mereka dapatkan juga harus disalurkan ke pelanggan, pelanggan juga harus merasa nyaman dengan keadaan di kedai tersebut. Bagi barista, mereka mengeluarkan performa terbaiknya semata-mata karena ingin menyajikan yang terbaik bagi konsumennya.

BAB VI

DISKUSI TEMUAN

Dalam penelitian yang penulis lakukan. Terdapat beberapa temuan yang dapat didiskusikan lebih lanjut, yaitu:

6.1 Profesi Barista

Masdakaty (2015) menjelaskan bahwa secara etimologi, kata barista sendiri adalah Bahasa Italia yang berarti *bartender*, yang menyajikan segala macam minuman

bukan hanya kopi. Dalam penelitian ini, temuan penulis menjelaskan barista tidak hanya sekedar peracik kopi, barista lebih dari itu. Barista merupakan teman bagi pelanggannya. Barista tidak hanya harus belajar meracik kopi, tapi juga harus melatih *hospitality* dengan menjadi teman bagi pelanggannya. Secara teknis, barista didefinisikan sebagai orang yang meracik kopi dibalik mesin kopi. Barista memiliki pengertian yang berbeda dengan *brewers*. *Brewers* hanya bertugas menyeduh kopi dengan menggunakan alat seduh manual, seperti V60, kalita, dan *frenchpress*. Barista meracik kopi menggunakan mesin kopi dan menyajikan menu lain yang berbahan dasar kopi, barista juga harus menguasai *manual brew*, jadi barista memiliki tugas yang lebih kompleks.

Barista harus memiliki keahlian menyeduh kopi baik menggunakan alat seduh manual maupun menggunakan mesin. Namun barista bukan hanya perkara alat yang digunakan, barista lebih ke proses *delivery*. Barista bertanggung jawab menyampaikan rasa yang ingin disampaikan oleh kopi ke para penikmatnya. Barista juga harus memiliki pengetahuan yang dalam tentang kopi. Karena barista bertanggung jawab menumbuhkan jumlah para penikmat kopi.

Tidak ada persyaratan khusus untuk menjadi barista, setiap orang, tidak terbatas gender, jenis kelamin, bahkan umur. Syarat menjadi seorang barista ada tiga, yaitu:

1. Niat
2. Siap menjadi penikmat kopi
3. Mau mempelajari rumitnya kopi

Menurut para pelaku barista, tiga hal tersebut adalah syarat utama untuk menjadi seorang barista. Seorang barista harus diawali niat karena dapat menentukan sikap dan

proses apa yang kedepannya bakal barista pilih. Contohnya, ada barista yang menekuni profesi karena menjalankan *passionnya*, ada yang berniat untuk memenangkan kompetisi, bahkan ada juga yang hanya ingin mencari keuntungan finansial. Bagi para pelaku barista, tujuan kedepannya bergantung pada niat awal mereka. Barista harus siap menjadi penikmat kopi karena setiap harinya barista berinteraksi dan merasakan kopi. Barista tidak boleh mudah bosan dan jenuh, karena kopi itu sendiri dapat berubah-ubah setiap harinya, jadi barista dituntut untuk jadi penikmat kopi selalu. Keunikan yang dimiliki kopi membuatnya menarik untuk dipelajari setiap harinya. Barista harus siap untuk mempelajari rumitnya kopi setiap harinya.

Sebuah teori umum yang berkembang di kalangan barista namun tidak jelas siapa pencetus awalnya mengatakan, dalam segelas kopi yang enak, terdapat peran barista 10%, *roaster* 30%, dan petani 60%. Peran barista ini sangat kecil sekali, namun bagi para pelaku barista, peran kecil yang mereka lakukan ini memiliki tanggung jawab yang paling besar. Barista merupakan garda terdepan yang akan berinteraksi langsung dengan pelanggan, jadi barista memiliki tanggung jawab yang paling besar. Tanpa sepuluh persen peran dari barista, kopi yang nikmat tidak akan pernah sempurna hasilnya.

Barista sebagai garda terdepan tentunya memiliki pengaruh yang besar terhadap kesuksesan suatu kedai kopi. Barista harus menunjukkan pelayanan terbaiknya. Selain peran barista, konsep yang dipilih juga mempengaruhi kesuksesan kedai tersebut. Para pelaku barista menilai, konsep dan kualitas barista harus berjalan beriringan, karena komplain sering kali terjadi pada kualitas barista, bukan pada konsep kedainya, oleh karena itu, harusnya konsep dan kualitas barista harus berkembang beriringan.

Setiap hari berkulat di dunia kopi, tentunya membuat barista memaknai kopi lebih dari pada penikmat kopi biasanya. Bagi barista, kopi bukan lagi hanya sekedar cairan hitam yang memiliki banyak khasiat, kopi dimaknai lebih dari itu. Bagi barista, kopi adalah suatu minuman keakraban, masalah apapun dapat dibicarakan dengan ditemani secangkir kopi. Kopi juga dimaknai sebagai sebuah perjalanan, perjalanan panjang kopi hingga menjadi segelas cairan hitam yang nikmat dapat membuat para penikmatnya yang meresapi setiap tegukan tersebut memiliki gairah yang lebih. Bagi barista, kopi bahkan dapat membentuk diri dan pandangan barista tentang kehidupan yang dijalani. Bahkan bagi Utut, kopi dimaknai sebagai hidup. Baginya tidak ada orang tidak suka kopi, yang ada hanyalah orang yang belum suka kopi.

Menurut Arsana (2016), profesi merupakan bagian dari pekerjaan, namun tidak semua pekerjaan adalah profesi. Profesi merupakan suatu pekerjaan yang mengandalkan keterampilan dan keahlian khusus yang didapatkan melalui pengalaman kerja. Profesi merupakan suatu pekerjaan yang menuntut pengembangan profesi tersebut untuk terus memperbaharui keterampilannya sesuai dengan perkembangan ilmu dan teknologi. Dalam penelitian ini barista dianggap bukan lagi sebagai sebuah pekerjaan yang dapat dilakukan oleh semua orang, barista dianggap sebagai suatu profesi baru. Pekerjaan yang dilakukan oleh barista membutuhkan pelatihan-pelatihan dan pengembangan yang tidak semua orang bisa melakukannya. Barista memiliki keahlian-keahlian khusus yang harus dikuasainya. Barista sendiri pun setiap harinya harus terus menambah ilmunya agar tidak ketinggalan. Setiap harinya kopi dapat berubah-ubah rasanya sehingga perlu dipelajari setiap hari.

6.2 Makna Kerja

Bagi para pelakunya, barista bukanlah sebuah pekerjaan biasa. Para barista memiliki cara tersendiri memaknai pekerjaan yang mereka lakukan. Menurut Anshori (2013), kerja adalah cara untuk menghasilkan uang dan meningkatkan kesejahteraan, jadi orang bekerja bukan hanya sekedar mendapatkan uang, tetapi juga bagian dari kehidupan sosial, penerimaan, penghargaan, dan sebagainya yang dapat meningkatkan produktifitas mereka. Para barista yang penulis jadikan narasumber mendeskripsikan bahwa mereka bekerja bukan semata-mata untuk uang, tapi juga ada kesejahteraan yang ingin mereka tingkatkan, mereka tidak hanya melihat sisi finansial, lebih dari itu mereka menikmati setiap ilmu yang didapat ketika mereka menjadi barista.

Wiltshire (2015) menjelaskan bahwa, bekerja dalam skema pekerjaan publik tidak hanya memiliki makna sebagai kegiatan ekonomi, rutinitas terstruktur, kepuasan intrinsik, pengalaman interpersonal, status sosial dan aktivitas yang benar secara moral, namun juga gender dan kesempatan pelatihan. Barista memiliki pandangan yang sama. Adanya kesempatan pelatihan atau kesempatan belajar juga merupakan salah satu makna dari bekerja. Menjadi barista umumnya bagi mereka bukanlah cita-cita sejak kecil, masing-masing memiliki alasannya sendiri. Namun yang menarik adalah bukan alasan mereka memilih bergabung, namun kecintaan mereka pada kopi ketika mereka sudah bergabung. Lebih dari sekedar mencintai kopi, ada kenyamanan yang dirasakan oleh para barista ketika mereka menekuni profesi ini. Rasa nyaman dan kecintaan tersebut yang membuat mereka merasa bahwa menjadi barista adalah *passionnya*.

Passion merupakan suatu kata yang dapat menggambarkan bagaimana para barista menjalani profesinya. Bagi para barista yang penulis jadikan narasumber, mereka memilih bertahan di profesi ini bukan karena finansial, pertimbangan yang

paling penting adalah berkaitan dengan kesempatan untuk berkembang dan kenyamanan di lingkungan kedai. Rasa nyaman yang dimiliki oleh barista dan kebutuhan penghargaan tersebut menimbulkan keterikatan antara barista dengan profesi yang digelutinya. Menurut Robinson, Perryman, dan Hayday (2004), keterikatan karyawan (*work engagement*) adalah sikap positif yang dimiliki oleh pekerja terhadap organisasi dan nilai-nilai yang berada di dalamnya. Pekerja yang *engaged* menyadari konteks bisnis dan kerja dengan rekan-rekannya sesama pekerja untuk meningkatkan kinerja dalam pekerjaan untuk kepentingan organisasi. Keterikatan barista dengan organisasi dan nilai-nilai di dalamnya bisa dikatakan sebagai hubungan yang sangat terikat. Hal tersebut yang dapat dikatakan sebagai hasil dari penelitian ini dimana para barista bekerja bukan untuk memenuhi kebutuhan finansial semata, namun barista butuh kesempatan yang besar untuk mempelajari kopi dan dukungan untuk mereka mengembangkan keahlian, kemampuan dan pengetahuan mereka.

BAB VII

PENUTUP

7.1 Kesimpulan

1. Bagi barista, mereka memaknai kerja bukan hanya sebagai tempat untuk memperoleh finansial, tapi lebih ke kesempatan untuk belajar dan dukungan untuk mengembangkan diri.

2. Barista tidak hanya sekedar pelayan dan peracik kopi, lebih dari itu barista adalah teman bagi pelanggannya. Barista bukan sekedar alat yang digunakan, tapi lebih ke bagaimana proses *delivery* atau penyampaian makna dari kopi ke para penikmatnya.
3. Barista tidak boleh merasa cepat puas, barista harus selalu terus belajar mengembangkan diri karena kopi dapat berubah dan memberikan ilmu yang baru setiap harinya.
4. Barista adalah sebuah profesi yang membutuhkan keahlian khusus, sehingga siapapun yang ingin menjadi barista harus melewati beberapa pelatihan-pelatihan khusus yang biasanya dilakukan oleh kedai kopi tempatnya bekerja atau di sekolah barista.

7.2 Saran

1. Bagi Barista

Menjadi barista merupakan suatu profesi yang bergengsi. Tidak hanya sekedar butuh komitmen, dibutuhkan dedikasi untuk menjadi barista yang sesungguhnya. Barista adalah garda terdepan dari perjalanan panjang suatu kopi, jadi barista harus memaksimalkan perannya agar kopi tersebut tercipta dengan sempurna. Karena ilmu tentang kopi itu sangat luas, sebaiknya barista tidak boleh malas untuk membaca dan diskusi dengan teman-teman seprofesi.

2. Bagi Para Penikmat Kopi

Ada anggapan bahwa tidak ada kopi yang tidak enak, karena kopi itu sejatinya enak. Menjadi barista itu memiliki tanggung jawab berat, harus menyajikan kopi terbaik kepada para penikmatnya, sebagai penikmat, jangan malu untuk

berinteraksi dengan barista, agar tidak terjadi salah komunikasi diantara keduanya. Berinteraksi juga dapat memicu terjadinya *sharing* ilmu antara barista dengan penikmat kopi. Interaksi juga mencegah adanya kesalahpahaman antara barista dengan penikmat kopi, karena untuk masalah rasa itu merupakan selera, dan setiap orang tidak bisa dipaksakan selernya, oleh karena itu interaksi sangat dibutuhkan.

7.3 Keterbatasan Penelitian

Penulis menyadari terdapat beberapa keterbatasan penulis dalam melakukan penelitian. Kelemahan utamanya adalah penulis tidak melakukan observasi lebih dalam dulu terhadap narasumber yang akan di wawancara, sehingga lebih terkesan seperti asal memilih narasumber. Penulis awalnya hanya menentukan tempat yang akan menjadi objek penelitian dan mengunjungi tempat tersebut lalu meminta kesempatan untuk berbincang dengan baristanya. Keterbatasan waktu dan juga tenaga peneliti yang tidak memungkinkan penelitian ini sangat dalam untuk mengulas kehidupan para narasumber.

7.4 Rekomendasi untuk Peneliti Selanjutnya

Apabila akan ada penelitian serupa selanjutnya, sebaiknya memaksimalkan waktu penelitian, dan melakukan penelitian lebih dalam dengan menyusuri rekam jejak para narasumber. Penelitian sumber daya manusia tentang makna kerja khususnya di industri kopi belum banyak dilakukan, padahal industri kopi merupakan industri yang memasok pendapatan bagi negara sangat tinggi. Masih ada beragam pekerjaan di industri kopi yang memiliki peran berbeda yang menarik untuk diulas.

DAFTAR PUSTAKA

- Amstrong, michael dan Baron, Angela. 2005. *Managing Performance: Performance Management in Actions*. UK : CIPD Publishing. Anonim. n.d. Sejarah Kopi di Indonesia. Diakses dari http://www.aeki-aice.org/about_coffee.html
- Anonim. N.d. History of Coffee. Diakses dari <http://www.ncausa.org/About-Coffee/History-of-Coffee>

- Anonim. (2014). Sejarah Coffee Shop di Dunia. Diakses dari <http://kopikeliling.com/news/sejarah-coffee-shop-di-dunia.html>
- Anshori, M. Isa. 2013. Relasi Komitmen Organisasi dan Kepuasan Kerja terhadap Organizational Citizenship behavior (OCB) (Studi Kasus di Poltekes Surabaya), h: 42-50.
- Arsana, I Putu Jati, 2016, Etika Profesi Insinyur: *Membangun Sikap Profesionalisme Sarjana Teknik*, Deepublish: Yogyakarta
- As'ad. 1987. *Psikologi Industri*. Yogyakarta: Liberty.
- Bachdar, Saviq. (2016). Bagaimana Starbucks Merekrut Barista. Diakses dari <http://marketeers.com/bagaimana-starbucks-merekrut-barista/>
- Bachri, Bahtiar S. (2010). Meyakinkan Validitas Data Melalui Triangulasi pada Penelitian Kualitatif. *Jurnal Teknologi Pendidikan*. Vol. 10 No. 1 hal. 46-62.
- Banks, Mary. Mc Fadden, Christine. Atkinson, Catherine. (2011). *The World Encyclopedia of Coffee*. Anness Publishing Ltd. Leicestershire
- Bungin, M. Burhan. (2007). *Penelitian Kualitatif*. Jakarta: Kencana.
- Deb, Tapomoy. 2008. *Performance Appraisal and Management*. New Delhi : Excel Books.
- Dewa, Restu. (2016). Apa Itu Manual Brewing. Diakses dari <http://kopidewa.com/cerita-kopi/apa-itu-manual-brewing/>
- Dewa, Restu. (2016). Minuman Berbasis Espresso. Diakses dari <http://kopidewa.com/cerita-kopi/minuman-berbasis-espresso/>

- Editor, Marketers. (2016). Kedai Kopi Bejibun, Anda Pilih Mana?. Diakses dari <http://marketeers.com/kedai-kopi-bejibun-anda-pilih-mana/>
- Fadil. (2017). Apa Itu Barista. Diakses dari <http://www.ilmubarista.com/apa-itu-barista/>
- Gaol, CHR. Jimmy L. (2015). A to Z Human Capital Manajemen Sumber Daya Manusia. Jakarta: PT Grasindo.
- Gulo, W. (2002). Metodologi Penelitian. Jakarta: PT Grasindo.
- Hartanto, Agung. (2016). Potensi Ekonomi 800 Kedai Kopi di Yogya capai Rp 350,4 Miliar. Diakses dari <https://tirto.id/potensi-ekonomi-800-kedai-kopi-di-yogya-capai-rp3504-miliar-b4TR>
- Hamdi, Asep Saepul., & Bahruddin, E. (2014). *Metode Penelitian Kuantitatif Aplikasi dalam Pendidikan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Jampes, Syaikh Ihsan. (2009). *Kitab Kopi dan Rokok*. Yogyakarta: Pustaka Pesantren.
- Masdakaty, Yulinn. (2015). Sekilas Tentang Barista. Diakses dari <https://majalah.ottencoffee.co.id/sekilas-tentang-barista/>
- Mathis, Robert L., & Jackson, John H. (2009). Human Resource Management. Jakarta: Salemba Empat.
- MOW International Research Team. (1987). *Organizational and Occupational Psychology: The Meaning of Work*. London: Academic Press Inc Ltd.
- Murphy, K.S. & Murrmann, S., 2009. The research design used to develop a high performance management system construct for US restaurant managers. *International Journal of Hospitality Management*, 28(4), pp.547–555.

- Murya, Adnan dan Sucipto Urip, 2016, *Etika dan Tanggung Jawab Profesi*, Deepublish: Yogyakarta
- Nurcaya, Ipak Ayu H. (2015). Ini Tips Jika Anda Ingin Jadi Barista Hebat. Diakses dari <http://lifestyle.bisnis.com/read/20150122/220/393936/ini-tips-jika-anda-ingin-jadi-barista-hebat>
- Paajanen, Sean. (2017). The Evolution of the Coffee House. Diakses dari <https://www.thespruce.com/evolution-of-the-coffee-house-765825>
- Prasetyo, Arie. (2011). Barista?. Diakses dari <http://herbapucinno.blogspot.co.id/2011/02/barista.html>
- Putri, Meiga Rachmawati. 2015. Tak Kenal Henti, Memberi Cahaya Kehidupan. Skripsi. Tidak dipublikasikan. Yogyakarta: Fakultas Ekonomi UII.
- Raco, Jozef. (2010). Metode Penelitian Kualitatif. PT Gramedia Widia Sarana Indonesia. Jakarta
- Reksohadiprodjo, Soekanto, dan Hani Handoko, 1996, *Organisasi Perusahaan: Teori, Struktur dan Perilaku*, Yogyakarta, BPFE.
- Risnandar, Cecep. (2016). Sejarah Kopi. Diakses dari <https://jurnalbumi.com/sejarah-kopi/>
- Robinson, D, Perryman, S, dan Hayday, S. (2004). The drivers of employee engagement. IES Report 408. Brighton: Institute for Employment Studies.
- Rosso, Bernt. (2010). On the Meaning of Work: a theoretical integrations and review. Research in Organizational Behaviour 30.

- Snell, Scott and Bohlander, George. (2013). *Managing Human Resources*, Sixteenth Edition. South Western, USA; Cengage Learning.
- Stephenson, Tristan. (2015). *The Curious Barista's Guide to Coffee*. Ryland Peters & Small. New York.
- Sugiyono. 2015. *Metode penelitian kuantitatif kualitatif, dan R&D*. Bandung; IKAPI
- Thompson, John, & Martin, Frank. (2005). *Strategic Management Awareness and Change*. 5th Edition. South-Western: Cengage Learning.
- Widjaja, Rudy. (2013). *Warung Tinggi Coffee*. Jakarta; Bhuana Ilmu Populer.
- Wiltshire, Anne Hilda. (2015). The Meaning of Work in a Public Work Scheme in South Africa. *International Journal of Sociology and Social Policy*. Vol 36 No. 1 / 2. pp 2-17.
- Yuliandri, Mustika Treisna. (2015). 6 Profesi Penting dalam Dunia Kopi. Diakses dari <https://majalah.ottencoffee.co.id/6-profesi-penting-dalam-dunia-kopi/>
- Yuliandri, Mustika Treisna. (2015). 5 Hal yang Perlu Kamu Ketahui tentang Latte Art. Diakses dari <https://majalah.ottencoffee.co.id/5-hal-yang-perlu-kamu-ketahui-tentang-latte-art/>
- Yuliandri, Mustika Treisna. (2017). 4 Kebiasaan Penting yang Bisa Ditiru Barista Pemula. Diakses dari <https://majalah.ottencoffee.co.id/4-kebiasaan-penting-yang-bisa-ditiru-barista-pemula/>

LAMPITRAN 1

PEDOMAN WAWANCARA

Pedoman wawancara yang akan dilakukan oleh peneliti adalah:

1. Barista
 - 1.2 Dasar-dasar Barista
 - a. Apa yang ada di dalam benak anda tentang barista?
 - b. Bagaimana cara menjadi barista?
 - c. Syarat-syarat apa saja yang harus dimiliki barista?
 - d. Bagaimana menurut anda tentang pentingnya sertifikasi barista?

e. Alasan menjadi barista?

1.3 Ruang lingkup kerja Barista

a. Barista itu siapa dan apa yang dikerjakannya?

b. Apa saja pengetahuan, keahlian, dan kemampuan yang harus dimiliki barista?

c. Bagaimana pengaruh barista terhadap kesuksesan kedai kopi?

d. Kendala apa saja yang ditemukan dalam dunia kerja dan bagaimana cara mengatasinya?

e. Apa harapan yang ingin dicapai dalam pekerjaan?

2. Pemilik Kedai Kopi

1.1 Dasar Barista

a. Apa yang ada di dalam benak anda tentang barista?

b. Barista yang seperti apa yang anda butuhkan?

c. Bagaimana cara anda memilih barista yang anda butuhkan?

d. Bagaimana pandangan anda tentang sertifikasi barista?

1.2 Ruang lingkup kerja barista

a. Apa yang dikerjakan barista anda?

b. Kendala apa yang sering dihadapi mereka?

c. Bagaimana cara anda memaksimalkan kerja mereka?

d. Bagaimana cara anda mengembangkan keahlian barista anda?

e. Menurut anda lebih penting barista atau konsep kedai kopi?

3. Pelanggan Kedai Kopi

a. Seberapa sering anda berkunjung ke Kedai Kopi?

b. Apa kedai kopi favorit anda?

c. Mengapa anda sering ketempat tersebut?

d. Bagaimana pelayanan barista disana?

e. Apa yang menjadi alasan anda untuk datang ketempat tersebut?

f. Apa yang anda harapkan dari sebuah kedai kopi?

LAMPIRAN 2

TRANSKRIP WAWANCARA

Narasumber 1

Nama : Aris

Tempat bekerja : Ruang Seduh Jogja

Memulai karir barista : 2015

Pekerjaan lain : Mahasiswa

P: aku nanya ini sih mas, yaa kayak apa sih yang ada dalam benak mas aris ketika dengar kata barista, yang ada di kepala gitu.

N: tentang barista, yaa menurutku sih sekarang kan lebih dikenalnya kan barista sebagai orang yang ada dibalik bar, untuk membuat suatu bahan minuman yaa kopi gitu, dan untuk disajikan ke costumer, yaa bahasa umumnya tukang seduh kopi lah yaa. Terus barista pun kalau menurutku yaa gak Cuma harus bener bener bisa nyeduh kopi, barista pun harus bisa berinteraksi dengan semua kostumer gitu, maksudnya karakter kostumer ke setiap coffee shop itu kan beda-beda ya, dimana jadi si barista itu bisa kayak nangkep semua gitu, jadi bisa nyatuin sifat beberapa kostumer jadi mereka bisa nyambung gitu, gak Cuma nyeduh kopi gitu.

P: berarti kan dari 2015 ni ya jadi barista, jadi sebenarnya dulu awalnya pengen jadi barista kenapa sih?

N: dulu awalnya, jadi kan sebelum ke jogja, awalnya kan aku di depok, dulu dibawa temen juga, temenku itu sebekumnya udah ngebar duluan. Diyakinin sama dia, disuruh nyobain kopi, dari dulu kan udah suka kopi yaa, tapi belum kopi yang kayak gini nih, masih ngopi ngopi *sachet* terus dikasih kopi yang beneran, yang dari biji, kok rasanya beda yaa, tertarik, ini kopi kok ada rasa buah buahnya sih, dengan rasa penasaran, akhirnya yaudah nyari nyari di internet kenapa bisa ada rasa rasa buah, akhirnya lama lama ya kok makin tertarik, ternyata rasa penasaran itu makin lebar gitu, ternyata kopi gak Cuma ada rasa buah aja gitu, ada teknik nyeduhnya juga, dari rasa penasaran yaa dan berlanjut sampai sekarang, gak bosan, gak bakal bosan sih haha

P: Jadi ni kegiatan utamanya tetap kuliah kan?

N: iyaa haha kegiatan utama yaiyasih kuliah haha

P: haha disini *fulltime* atau *parttime*?

N: *parttime*

P: part time nya berapa jam?

N: 6 jam

P: 6 jam sehari, itu seminggunya berapa hari kerja?

N: seminggu nya dua kali libur, disini buka setiap hari, lima hari masuk

P: nah terus menurut mas aris nih, syarat syarat jadi barista tu apa aja?

N: syarat syarat yaa, kalau syarat sih menurutku yaa enggak ada kali yaa, siapapun bisa gitu, sekarang kan yaa mau dari orang yang awalnya sama sekali gak tau tentang kopi yaa sekarang tu bisa, kayak sekarang tu kan udah banyak kayak sekolah barista gitu gitu kan, udah yaa tinggal ngajuin pendaftaran, bayar, terus dibimbing, dikasih tau yaa benar benar dari sejarah kopi, sampai bener bener jadi, yang paling penting asal niat aja sih, niat mu apa, tujuanmu apa mau jadi barista, mau sampai kemana kamu jadi barista, targetmu tu kamu mau jadi barista sampai kemana, mau sampai ke jenjang perlombaan, udah pernah denger belum kalau ada lomba barista gitu gitu?

P: udah sih, soalnya kan aku juga udah sampe cari cari info komunitas barista gitu gtiu, sampe yang kemarin kan kita ikut yang wbc itu kan, barista, brewers, latte sama cup tester gitu kan

N: nah jadi barista tu mau sampe ke jenjang mana, mau sampe mana gitu, mau nasional, mau sampe, hmm targetnya tu maksudnya jadi barista tu gua mau sampe juara dulu, cuman gak ada syarat kayak wajib sih, asal niat aja, mau belajar dengan serius, yaa mau belajar aja, dan sekarang pun kan, banyak coffee shop kan malah makin bagus kan, jadi banyak kostumer yang mau nyoba nyoba kopi, sekarang kan bisa tanya tanya sama baristanya kan, barista pun juga bisa ngedukasi gitu, gimana gimana, gitu

P: terus ni, mas pernah ikut sekolah barista gitu gak?

N: sekolah barista, sebelumnya pernah

P: dimana?

N: disini sih

P: berarti disini ada kayak sekolahnya juga berarti?

N: iyaa, jadi disini kan kebetulan yang punya ini yang punya abcd coffee, jadi kebetulan waktu itu sempat gabung pas ada kelas disini

P: berarti jadi ikut kelasnya sama abcd coffee

N: iyaa

P: berarti itu mas ada sertifikatnya juga?

N: iyaa ada, ada sertifikatnya juga, jadi kan tiap lisensi sekolah barista itu kan ngeluarin sertifikat gitu ya mas ya, dengan ikut kelasnya tiga hari, jadi mereka ngeluarin sertifikat bahwa kamu tu udah memenuhi persyaratan selama tiga hari

P: terus menurut kamu ni mas, penting gak sih barista punya sertifikat kebaristaan gitu, artinya tersertifikasi gitu

N: terbukti gitu yaa?

P: he'eh terbukti gitu, punya lisensi gitu

N: menurutku penting gak penting sih, sebenarnya tergantung kebutuhan sih mas, kalau pun gak ada sertifikat itu kan, hmm misalnya kalau mas mau belajar di salah satu sekolah barista gitu, gak mungkin kan kita udah ngeluarin uang berapa juta gitu, ngikutin tiga hari, empat hari, gak mungkin udah tiga hari gitu aja, kayak gak ada tanda pengesahan gitu, pengesahan kalau mas nya udah ikut barista nih berarti lulus gitu, menurutku yaa penting gak penting gitu, kalau menurut saya sih gak ada pun gak masalah sih, karena nantikan sebenarnya dari sekolah barista itu kan bener bener basic awal banget, dari sejarah, teknik gitu gitu, untuk ngembangin semuanya yaa dari kita sendiri, ngulik ngulik gitu

P: terus kalau misalnya perlombaan perlombaan barista gitu, mas udah pernah ikut?

N: untuk nasional belum

P: kalau yang tingkat jogja gitu?

N: kalau tingkat jogja, waktu itu pernah sih diadain di darat coffee lab, itu ngadain kayak semacam sandiwara Indonesian Brewers Cup, kita bertiga nyeduh kopi dan di presentasiin untuk tiga juri, itu sekitar bulan apa yaa, bulan bulan february maret kalau gak salah

P: terus itu hasilnya gimana mas?

N: runner up, dengan gak tau kok bisa runner up, padahal Cuma yaa nyoba nyoba buat ikutan, tapi untungnya jadi kenal banyak orang juga, jadi kayak tau ohh gini rasanya kompetisi padahal hanya temen temen kita, apalagi yang nasional, mentalnya harus bener bener jadi gitu

P: berarti itu alatnya v60 gitu?

N: kalau alatnya itu kan bebas

P: berarti bawa sendiri gitu?

N: he'eh, kalau brewers kan bisa pakai alat apa aja, mau pake v60, mau pake french press, mau pake walcure pun bisa, mau pake kalita atau segala macam yang penting manual brewing

P: kemarin itu berarti pakai yang walcure?

N: french press, jadi aku pakai french press terus ada v60 nya juga, jadi pake dua metode, french press dan v60, pakai french press pertama untuk ekstraksi kopi, setelah di ekstrak terus di press, terus disaring lagi pake v60, jadi ngehasilin hasil yang clean, enteng jadi kayak minum air putih lah kalau kita minumnya

P: ohh berarti itu gitu ngaruh yaa mas yaa?

N: iyaa ngaruh, jadi kan kalau french press kan masih adalah beberapa yang bubuk bubuk alus yang masih ikut gitu kan

P: dia kan kayak tubruk kan yaa?

N: iyaa sama kayak tubruk tapi kan bedanya dia di press gitu baru di minum, tujuannya saya pakaai v60 yaa buat ngakalin si bubuk bubuk halus itu tadi yang masih nempel biar jadi kesaring lagi biar clean aftertaste gitu

P: itu kalau misalnya rasanya berubah? Enggak?

N: rasanya itu malah paling simpke sih, jadi yaudah, french press yang gampang lu pake kopi berapa gram kira kira, kayak tubruk gitu jadi tau rasa aslinya apalagi ditambah saring lagi jadi tau benar benar clear gitu kan, dan variabelnya juga gak terlalu banyak, tinggal nuang aer aja terus tinggal saring gitu kan

P: kalau di sini sendiri ni mas, RSJ yaa, nama kerennya kan RSJ yaa, kan disini biasanya Cuma walcure sih yaa mas yang aku liat, aku gak pernah liat ada v60 gitu, sebenarnya ada gak yaa mas disini kalau disediakan?

N: kalau v60 nya ada, cuman kan kita kalau buat kostumer selalu pakai walcure, paling yaa kalau buat v60 kita buat nyoba nyoba anak anak aja gitu, buat barista barista sini aja

P: berarti kayak ada pengembangan skill gitu gak sih mas? Soalnya kan yang aku tau yaa, konsep RSJ ini kan memudahkan pelanggan yaa, siapapun bisa nyeduh dan belajar tuh, sementara kan barista tu juga butuh gitu yaa, tiap hari dia harus nambah skill, nambah pengalaman gitu, gak Cuma ngedukasi orang aja gitu, nah disini tu di fasilitasi gak sih? Kayak dikasih kebebasan gak sih kayak baristanyatu ngapain aja gitu?

N: disini yaa sebenarnya kayak bebas sih maksudnya kita mau ngeksplorasi apa, kita juga disini sama sama ngulik sih, maksudnya masih bareng gitu, misalnya kayak adda kkopi baru gitu, yaudah kita nguliknya pasti bareng gitu, ada info baru nih, ada pengetahuan baru nih, pasti kita sharing bareng gitu, sebenarnya gak ada dijadwalin sih kayak misalnya disini hari ini pengembangan skill gitu, gak ada sih, jadi kayak yaa ngalir aja gitu, bareng bareng aja gitu,

entah dari kita sendiri pun entah dari kostumer pun, kebetulan kostumernya orang orang kopi gitu, dapet pengetahuan baru gitu

P: terus kan aku dapet beberapa nih, nah sebenarnya menurut kamu nih sebenarnya jadi barista itu apa sih keahlian khususnya yang harus barista punya gitu?

N: keahlian khusus hmm apa yaa, yaa bisa bikin kopi hahaha sebenarnya harus sering sering nyicip kopi sih, kita harus peka terhadap rasa lidah kita dulu kan, jadi walaupun kita mau eksperimen sendiri tentang kopi, kita jadi bisa bedain sendiri mau kita bikin kopi gimana, ohh berarti kurang yaa gini gini gini, apa yang harus dirubah, jadi kan kita harus peka dulu lidahnya, yaa harus sering sering ngulik sih dan sering sering baca sih, mengalir sih general barista tu, banyak banget pembelajaran dan ilmunya, oke deh gua udah selesaiin cara ini ini, nyeduh manual, ternyata kesana sananya masih panjang lagi gitu, itu aja sih paling, itu kan semua pake proses yang panjang, gak yang lu jadi barista harus jago dulu bikin kopi gitu enggak, semua barista barista yang juara dunia gitu juga pasti kan dari awal kan, gak mungkin lu tiba tiba masuk wuuuhh professional gitu

P: artinya gak ada hal khusus gitu yaa sebelum jadi barista yang harus dimiliki?

N: gak ada sih menurutku, kayak tadi gua bilang sih, siapapun, gak harus suka kopi, asal tertarik lu bisa, saya pun awalnya gitu, gak belajar teknik dulu, jadi tu sebelum pindah yaudah ngopi ngopi ditempat lain, ohh jadi kopi ini rasanya gini nih, misalnya ohh kopi ini rasanya oranges, yang ini gini nih, nyoba nyoba dulu terus baru nyoba belajar deh cara nyeduhnya gini nih

P: berarti kan dari 2015 yaa

N: 2015 yaa udah mau ke awal tahun sih, sekitar desember desember akhir, hampir setahun setengah yaa

P: dari desember 2015 berarti yaa mulai ngebar, terus pas habis tutup kan pindah kesini nih, kalau aku liat nih, belum ada bosan gitu buat ngebar?

N: maksudnya gak bosan ngebar terus gitu?

P: yaa maksudnya yang dirasain lah, selama ngebar gitu

N: jujur sih, gak tau yaa, sekarang sih lagi gembar gembornya penasaran terus, ngulik ngulik terus, gak ada bosannya gitu, gak tau sih, suka aja gitu, kayak hobi sih, jadi kerja apa yang hobi, jadi pekerjaan yang dilakukan sama kayak hobi yaa kayak enjoy lah, hobi lo ngopi dan yaa lo kerja di tempat kopi yaa enak enak gitu kan, gak ada paksaan, yaa bisa belajar juga gitu kan

P: terus sebelumnya di garasi itu fulltime atau part time?

N: jadi ituu, kalau garasi itu kan bukanya Cuma sabtu minggu yaa, yaa Cuma bantu bantu aja, awalnya juga gak kenal, yaa ngopi ngopi lama lama deket yaa bantu bantu lah ngapain gitu, yaa bantu bantulah apa yang bisa gitu

P: terus dari sisi penghasilannya gitu, boleh tau gak mas berapa gitu?

N: kalau dari besarnya sih, mas juga tau yaa pasti besaran sini yaa dengan disini masuk lima kali, kalau disana bukanya Cuma sabtu minggu, jadi perhari, kalau disini kan perbulan gitu

P: kalau untuk nominalnya?

N: kalau nominal, itu kalau barista, rata rata yaa paling kisaran per shift itu bisa 40-50 per shift

P: itu disini?

N: iyaa segitu, normalnya kan itu total 20 kalau gak 22 shift, yaa tinggal dikaliin aja

P: nah dengan penghasilan segitu tu, dengan effort dan usaha yang dikeluarin setiap harinya, sesuai gak sih?

N: menurutku sih, sesuai yaa, kalau bagi aku sendiri yaa, gak tau yaa gimana barista lain, beda kan setiap barista gitu, kalau aku sih sebenarnya gaji gak terlalu masalahin yaa, karena ini hobi yaa gak masalah gitu, yaa puas puas aja gitu, gua mau dibayar berapapun itu, asal jangan kecil kecil banget juga kali haha, kita juga butuh duit juga kan, maksudnya sesuai lah dengan lu kerja berapa jam, yang penting gua dapat berkembang gak cuman disitu aja ilmu gua, yaa sesuai sih dan cukup puas

P: tapi nih, dengan penghasilan segitu, menurut mas ni, dengan yang dilakuin pas shift gitu, ngerasa kebesaran atau enggak? Kebanyakan gak?

N: hmm pas sih menurutku, sama sama sih, kayaknya sih emang udah disini sini standarnya sih segitu

P: soalnya kan yaa kayak temenku yaa dia dikasih gaji terlalu banyak sementara dia yaa gak dikasih kayak mau ngeksplor lebih, yaa gabut total gitu, yaa makanya dia milih lebih mending ke coffee shop lebih kecil tapi tiap harinya belajar terus gitu daripada yang gabut gitu, makanya aku nanya gini tuh artinya kan yaa disini konsepnya kan meudahkan orang gitu yaa, mungkin kalau menurutku ada hal yang bagi barista gak bisa dia yang bikin, dia belajar terus, beda ketika dia Cuma ngedukasi pelanggan gitu kan

N: yaa sebenarnya kayak nyaman gak nyaman sih mas, yaa kayak gini lah, kita kan jarang gitu yaa, kalau gabut yaa gabut, tapi yaa balik lagi, karena gua suka, meskipun gua gabut seharian, yaudah gitu, dengan gua nyaman juga gitu disini, belum tentu diluar gua nemuin tempat yang kayak gini gitu, terlebih gua nyaman sama orang orangnya, sama fasilitasnya disini gitu

P: terus nih, selain masalah hobi, makna sih yang pengen aku tau, makna pekerjaan ini bagi kamu mas

N: makna sebagai barista, sebagai alat komunikasi sih, kayak sebagai penyampaian aja sih mas, kita bisa kayak membagikan informasi sih, kayak saling tukar pikiran gitu

P: ada gak sih selain itu gitu?

N: selain itu? Apa yaa? Hmm tapi yaa paling intinya yaa passion, mau bagaimanapun yaa passion gua di kopi gitu

P: okeeyy okeeyy, terus ni mas, kan jogja banyak banget nih coffee shop, terus menurut mas nih, suksesnya satu coffee shop nih, karena baristanya atau karena konsepnya?

N: suksesnya coffee shop, sebenarnya salah satu bagian penting dari coffee shop yaa baristanya, coffee shop tanpa barista yaa gak bakal jadi gitu, sebenarnya yaa dari pertama baristanya, terus baru konsep gitu, yang pertama yaa menurutku baristanya gitu, bagaimana yaa dia punya mentality yang bagus, komunikasi yang bagus dengan kostumer, sekarang ni banyak barista yang lu udah merasa okelah ilmu lu udah tinggi terus lu ngerasa kayak yaa sombonglah, alah lo udah gitu aja kayak gini nih, yaa jadi kayak pelit ilmu gitu apalah, banyak yang gitu, sama kayak orang mau belajar dari dia tu yaa kayak mau gak mau gitu ngajarin yaa ngapain sih udah belajar dulu lu sana nyari nyari sendiri gitu

P: nah terus kalau gitu nih, menurut mas, barista itu Cuma dibalik bar aja atau interaksi juga dengan pelanggan?

N: interaksi, seharusnya gitu, sekarang banyak aku jumpain kostumer gitu, aku ketemu sama salah satu ksotumer yang suka muter muter gitu, dia cerita yaa sebenarnya aku ngopi tu gak Cuma pengen ngopi aja mas, pengen ngobrol sama baristanya juga gitu, kalau masalah kopi yaa itu masih bisa dibicarakan yaa, walaupun kopi lu gak seenak banget, tapi kalau costumer service lu bagus jadi enak lah buat kostumernya, itu sih interaksi

P: berarti nih mas, lebih penting interaksi daripada rasa?

N: sebenarnya dua duanya yaa mas, interaksi penting cuman yaa dengan skill kita juga yaa penting juga, itu yang harus dimiliki, kalau skill kan yaa bisa ngelaju aja yaa, sambil berjalan gitu, kalau interaksi kan yaa, sifat orang kan beda beda yaa mas, kayak takut sama orang abru gitu, kayak gak berani ngebuka omongan sama orang baru gitu, kan susah yaa kan, harus bener bener dari hati sendiri gitu, kalau memang skill yaa kan bisa lah sambil berjalan gitu

P: terus yaa selama setahun lebih ni mas, kendala apa sih yang terbesar yang dihadapi selama ngebar?

N: kendala kendala yaa paling kalau kostumer kostumer yang yaaa bisa disebut pendekar atau sok sok ngerti kopi cuman pas diiniin taunya orang orang baru kopi kemarin sore, pas diiniin yaa taunya baru main kopi kemarin sore gitu kan haha cuman yaa kita semua ngehadapin kostumer dengan cara yang sama, walaupun dia pendekar, pendekarin gitu sampe nyolot banget pendekarannya, yaa kita mecoba baik aja uyaa, walaupun dia gak suka kita yaa bodoh amat gitu

P: terus mas, disini tu kontrak atau gimana?

N: disini tu yaa enggak sih, tergantung yaa mau sampai kapan gitu, gak ada ikatan kontrak resmi gitu gak ada

P: nah terus kira kira ni mas, mau sampai kapan jadi barista?

N: sampain saya juara dunia dulu sih, passion gua nih hahaha yaa sampai saya bisa membawa nama indonesia sih, tunggu saya mas, kalau saya sampai juara dunia yaa mas berarti kan ikutin saya, jadi kan lu jadi saksi nih kalau gua ngomong gini hahaha lu jadi saksi kan jadi penulis haha aamiinn

P: berarti harapan terbesar yang pengen dicapai itu?

N: iya mas haha pokoknya saya yaa gak tau yaa walaupun entar udah lulus dapat pekerjaan lebih baik itu semua kan udah diatur sama yang di atas, Cuma saya lebih masih ngulik terus di kopi, karena gak ada habisnya, passion sih soalnya

P: kalau aku sih sementara udah sih mas, paling nanti kalau ada yang kurang aku main main lagi kesini

N: siap siap main main lagi aja paling nanti kalau ada yang kurang kurang bisa tanya ke barista lain juga

Narasumber 2

Nama : Cahyo,

Tempat bekerja : Lagani Coffee & Co.

Memulai karir barista : 2015

Pekerjaan lain : Mahasiswa

P: udah oke yaa ni mas, jadi kan aku udah tau dirimu dari mana mana nih mas, dari obrolan dengan barista barista lain juga hahaha, jadi aku yaa mau nanya dulu nih mas, kamu tu jadi barista udah berapa lama?

N: aku kalau berapa lama, hmm berkecimpung di dunia meracik minuman dari 2013

P: dari 2013, yang benar benar jadi baristanya?

N: itu 2015, dari 2015, jadi selama dua tahun itu aku Cuma abal abal, hahah tapi yaa sampai sekarang

P: berarti udah dua tahun yaa, nah sebenarnya tu, kenapa kamu jadi barista?

N: karena, awalnya baper, kata orang jaman sekarang baper hahaha awalnya Cuma niat kerja, cari uang, kebetulan kerja di bidang itu, jadi barista, terus tiap harinya ketemu sama kopi, masak yaa kerja Cuma cari uang tok, apa salahnya buat kita pelajari, yaudah lama kelamaan pelajari yaa jadi baper, yaa terjun ke barista

P: yaa awalnya baper nih, tapi yaa akhirnya ngulik terus yaa kan, nah menurut mas, jadi barista ki perlu syarat apa aja?

N: kalau menurutku, barista itu isa buat semua orang, yang penting orang itu mau mempelajari atau enggak, mau mempelajari rumit rumitnya kopi, yaa istiahnya pelajari pahitnya kopi

P: berarti semua orang bisa?

N: bisa jadi, menurutku loh, menurutku bisa, asal dia punya kemauan dan kemampuan, eh untuk kemampuan gak masalah sih, yang penting dia punya keinginan untuk mempelajari kopi

P: mempelajari kopi khususnya yaa, terus cara jadi barista tu gimana sih mas?

N: cara jadi barista ki hmm simple, setidaknya tau cara pengoprasiaannya, metode metodenya, ya cara selanjutnya mempelajari kopi, yaa semua itu butuh proses sih, gak mungkin yang bener bener langsung bisa sehari jadi, yaa mungkin gak perlu bener bener kamu langsung abca bukunya yang berapa halaman itu, paling gak yaa dari mesin mesinnya lah, kalau udah lancar atau gimana, terus mempelajari kopi

P: berarti kalau oraang mau jadi barista nih, itu gak ada keahlian khusus gitu yang harus dimiliki itu gak ada?

N: menurutku bebas sih, Cuma tergantung sama kedainya, kedainya mencari yang berpengalaman atau enggak, kan kalau dicari yang berpengalaman itu yaa mungkin bisa jadi syarat, kalau yang gak berpengalaman, nanti kan bakal diajarin lagi sama yang udah mahir, kayak aku dulu awal awal gitu diajarin, yang penting tau cara pengoperasiannya, tau perawatannya, ya itu sih awal awal, makanya lama lama jadi baper, yoo istilahnya yaa misalnya kayak kita cowok, kenal sama cewek, yowis, yaa awalnya tau luarnya yaa cakep, terus cari cari tau, yoo kalau baper yowis, lanjut lagi haha

P: hahaha iyoo yoo dapet aku, nah terus sebenarnya barista tu ngapain sih mas haha

N: barista itu hmmm basicnya sih melayani costumer, menyajikan, memproduksi minuman, yang penting dari hati, bikin minumannya itu, yaa istilahnya gini, kalau baristanya bikinnya asal asalan, yaa masak dia menyajikan ke konsumen asal asalan, masak pegawai dari suatu cafe gitu nyajiin apa adanya sesuka mereka gitu, yaa pasti kan ada SOP nya gitu, kalau mereka melakukannya dengan sepenuh hati yaa kita juga pasti bisa ngerasain yaa kalau memang mereka bikinnya niat gitu

P: nah terus, selama jadi barista nih, atau selama ini lah, kamu udah pernah ikut sekolah barista gitu gak sih mas?

N: kalau kerja kayak sekolah pernah, ya itu yaa dulu waktu di kedai kopi, dulu aku kerja cuman suasananya kayak sekolah, jadi yaa sekolah tapi dibayar, jadi yaa istilahnya yaa nganu, sambil jalan, jadi apa yang di dapat di praktekin

P: nah menurutmu penting gak sih ada sekolah barista itu?

N: penting, kalau menurutku yaa penting penting enggak, karena yaa namanya sekolah itu kayak standarisasi, yaa kayak kurikulum lah, jadi yaa kalau sekolah yaa ntar kita ngikut standarisasi mana, misalnya standarisasi Indonesia gitu, jadi yaa kita bisa tau cara pengoperasian kopi, gimana gimana tentangnya itu yaa sesuai kurikulum gitu, yaa kayak sekolah biasa kan ada standarnya lah, jadi kita bisa tau lah dari situ

P: berarti yaa penting, jadi gunanya tu buat standar tadi

N: yaa istilahnya sekolah barista tu yaa kayak kita sekolah biasa lah, sekolah barista tu untuk standar, terus kerja dimana itu kayak kita les, untuk ngembangin, tapi kalau mau gak ikut sekolahnya, langsung ikut lesnya gitu, yaa bisa aja, yang penting tetep tau standarnya, yaa yang penting harus ada keinginan dan kemauan untuk mengetahuinya, minimal yaa tau standarnya walaupun gak masuk ke sekolahnya tapi yaa tau lah

P: terus sebenarnya kalau jadi barista tu, keahlian apa aja sih mas yang harus dimiliki barista? Yoo istilahnya dia udah jadi barista ni, apa aja sih yang harus dia kuasai?

N: kalau menurutku yoo, semua yang ada di dalamnya

P: semua yang ada di dalamnya ni berarti semua alat alatnya nih?

N: iyoo yaa paling gak paham lah, yoo itu dasarnya, kalau ada kemauan dan keinginan untuk mempelajari pasti bisa, yaa istilahnya kayak siswa, kita sekolah, SD, SMP, atau SMA, masak yaiya aku Cuma mau belajar matematika doang, padahal kan standar Indonesia kita harus belajar yang lainjuga, jadi yaa alangkah baiknya yaa belajar semuanya

P: nah berarti barista tu juga harus bisa nguasain mesin? Mesin espresso gitu?

N: kalau menurutku sih harus bisa, setidaknya kenal dulu sama mesinnya, walaupun yaa, kalau aku kerja di kedai manualan gitu, tapi yaa kalau ada waktu buat belajar mesin ditempat lain yaa mau dipelajarinya yaa gak masalah, tapi yaa misalnya dia Cuma mau manual manual gitu yaa gak masalah, tapi seenggaknya tau cara pengoperasian mesinnya, jadi yaa sewaktu waktu disuruh belajar ngoperasiin mesin yaa bisa

P: berarti, yoo yang aku dapetin nih, jadi barista tu harus belajar juga mesin manual gitu yaa, terus menurutmu sertifikasi itu penting gak sih buat barista? Yaa kayak ada nilainya gitu, menurutmu penting gak sih barista di sertifikasi gitu

N: kalau menurutku yoo, buat saat ini mungkin yaa cukup penting juga buat baristanya, istiahnya buat dia naik ke jenjang yang lebih tinggi istilahnya yaa kayak itu tadi, kita sekolah yoo ada rapornya gitu, kalau kita daftar kemana gitu, minta rapormu, sertifikasi baristamua, jadi bisa diliat gimana gimana gitu kan, kalau untuk saat ini tapi entah kalau nanti kedepannya gimana gak tau juga

P: nah kamu udah sekitar dua tahun ni dari sekitar 2015, udah pernah ikut kompetisi apa aja mas?

N: kalau kompetisi belum mas

P: berarti selama ini Cuma di kedai aja gitu?

N: he'eh, iyaa itu minusku, sebenarnya aku pengen buat ikut lomba gitu, tapi yoo dari akunya gitu salahnya yoo misalnya aku pengen ikut lomba mana gitu, daftarnya telat, daftar apa telat gitu, minusku tu minder, aku masih minder, masih belum pede banget

P: terus aku mau nanya ini nih mas, disini gaji kamu berapa mas?

N: jadi barista, beda beda sih mas, tiap barista beda beda, kayak aku gini, aku kan masih baru disini, jadi gajinya beda beda, tapi yoo sorry untuk nominalnya belum bisa tak sebutin, kalau disini, aku itungannya pershfit, nominalnya berapa, ntar tinggal dikaliin sama jumlah shiftnya, dibayar sebulan sekali

P: kira kira ni, itu dibawah umr atau diatas?

N: aku pribadi atau kebanyakan nih?

P: dirimu gimana mas?

N: kalau aku kan soalnya ikut shift, kalau shiftku standart yaa sebulan libur empat kali, pas umr, diataslah sedikit

P: ohh berarti disini rata rata diatas umr yaa

N: he'eh

P: hmm dengan penghasilan segitu, cukup gak sih untuk kehidupan mu mas?

N: kalau untuk aku yaa, dengan kondisi aku masih sendiri gini, aku masih dalam keadaan seperti ini yaa cukup, cukup aja, yaa bisalah buat bayar kuliah, bisa lah buat kebutuhan pribadi, tapi yaa kalau kebutuhan pribadi yang berlebihan itu endingnya yaa agak pahit hahaha

P: terus dengan penghasilan segitu, dibandingin dengan usaha yang dikeluarkan barista, dia harus bikin minuman dengan hati, sebenarnya layak gak sih dengan usaha dia, usaha yang besar gitu yaa, dengan pendapatan segitu, layak gak sih mas?

N: kalau untuk masalah layak sama enggakya sebenarnya suatu kedai udah netapin segitu, kalau dari calon barista sama kedainya udah netapin oke yaa gak masalah, kalau menurutku, layak ayau enggakya itu kembali ke personalnya masing masing sih, kayak aku nih, dulu aku daftar disini, dulu aku pas tanda tangan kontrak itu, istilahnya sebelum aku masuk itu, kayak teken kontraknya, mou nya gitu udah ditanyain, kamu gaji segini segini segini, dan bla bla bla nya itu, istilahnya kalau aku udah bilang oke dengan gaji dan segala peraturannya itu yaa aku gak pantas buat protes di waktu yang akan datang nih, kecuali pas waktu awal aku udah ngomong, kayaknya aku kalau gaji segitu kurang, terus kedainya yaudahlah oke kamu dengan gajimu yang diinginkan, tapi kalau gak yaa gimana, gajimu ketinggian, gimana pak, gini gini gini, jadi tergantung nego negonya lah, tapi kalau dari awal udah bilang oke, itu yaa menurutku

setiap personalnya yaa gak pantes protes, kalau aku istilahnya aku gak pernah memperlmasalahin gaji dengan apa yang aku kerjain gitu, yang penting aku mikirnya costumer aku bisa nyaman, sesuai lah dengan yang aku sajiin

P: berarti bisa dibilang sesuai gak sih mas dengan usaha yang dikeluarin dengan feedback yang diberikan?

N: kalau menurutku sesuai, cukup sesuai, soalnya feedbacknya, misalnya apa yaa, kalau ngomongin tentang finansial aja, itu Cuma luarnya, tapi kalau dari dalamnya, mikirnya gini, jangan tanya apa yang kedai kasih ke kita, tapi tanyalah apa yang udah kita kasih ke kedai, istilahnya gini, kita kerja disini, kita udah dikasih kesempatan, sebulan sebulannya, atau perharinya kita udah digaji, dari finansialnya oke, terus operasionalnya kita tiap hari belajar, terus tiap hari ketemu sama mesinnya, tiap hari juga kita mainan, yaa istilahnya mainan kopi yaa, jadi otomatis kan kita kalau dong yaa pasti disitu udah ada kesempatan kita buat belajar, terus juga kita ketemu sama orang orang banyak, kita kerja pasti ketemu sama costumer banyak banget, ohh kalau ketemu costumer kayak gini gimana, istilahnya ohh kita bisa belajar berinteraksi dengan banyak orang, kita belajar dari sisi sebagai seorang pelayan yaa gampangannya kita belajar buat merunduk, kalau kata orang jawa yaa asorlah, merendah, sebenarnya banyak yaa yang bisa dianggap feedback tu banyak, gimana bisa dapat kesempatan belajar banyak, yaa contohnya kayak belajar nyapu, dirumah sendiri aja gak pernah nyapu, tapi disini belajar nyapu, kalau dianggap wah kamu kok capek capek nyapu kok Cuma dibayar segitu yoo gak mmasalah, nek buat aku yoo gak masalah kan hitungannya aku kerja disini, yoo ini aku, kalau orang liat aku kotor yoo gak enak, kalau orang liat aku bersih yoo enak tempatnya nah, yaa setiap jamnya atau setiap menitnya atau setiap detiknya pasti banyak yang dipelajari, bagi aku yoo feedbacknya itu bukan finansialnya yaa yang banyak, kesempatannya yang banyak, kita masuk dengan kesempatan yang kecil, tapi kita punya kesempatan yang besar untuk belajar sesuatu

P: berarti yang aku tangkep nih, jadi barista itu bukan masalah finansialnya, tapi ada banyak kesempatan yang di dapetin gitu yaa

N: yaa, nah that's right

P: nah selama ini nih, sering gak sih nemuin kendala gitu?

N: contohnya?

P: yoo pelanggan yang ngeselin gitu, nek yang aku denger denger sih di jogja ni ada istilah pendekar gitu haha

N: ohh iyaa kayak nanya nanya gitu, yoo ada sih ada, yaitu kita kerja jadi barista, yoo itu kan malah jadi tantangan buat kita, buat hadapin orang yang nanya nanya, yoo misalnya mas aku pengen kopinya yang gini gini, suhu segini, gramasi segini, dapatnya ntar tebal atau tipis gimana gimana bahasa bahasa yaa biasalah bahasa bahasa gitu, yaa itu sitlahnya bagi aku jadi barista yaa itu kesempatan buat mempelajari ngehadapin tantangan tantangan yang kayak gitu, jadi gak yang, dulu aku awal awal tu ada pertanyaan pertanyaan gitu yaa aku Cuma jawab yaa maaf saya baru, maaf mungkin saya belum bisa jawab pertanyaan mas atau mbaknya

P: terus menurut mas ni, gimana sih pengaruh barista terhadap kesuksesan kedainya?

N: pengaruh gimana nih?

P: yaa pengaruh ke pendapatan, ramainya orang dateng, kayak pelanggan setia gitu

N: kalau menurut aku yaa gede, pengaruhnya yaa, anggapannya pengaruh pegawai pada kedainya yaa, gampangannya gini, perusahaan gak bisa jalan kalau gak ada pegawainya, kalau

faktor eksternal gimana gimana yaa istilahnya kalau pegawainya yaa kurang interaktif, anggapannya pegawai yaa, kalau sekarang kan kayak ada dibutuhkan pegawai atau barista atau server gitu ada salah satu kriteria komunikatif, kalau menurutku kenapa yoo komunikatif biar komunikasi ke costumernya tu bisa enak dan costumernya, yaa misalnya kita jadi costumer dan kita datang ke suatu cafe gitu pegawainya judes, yaa kita kan jadi gak enak gitu toh, kok mereka judes, walaupun makanan atau minumannya seenak apapun, kalau pegawainya gak nunjukin sikap yang enak, yoo rasanya kan jadi yoo piye yoo, gampangnya kayak kita jadi gak mood, moodnya jadi hilang gitu

P: jadi gak enak yaa, berarti dibandingin sma konsep kedainya, lebih pengaruh pegawainya gitu dibandingin sama konsepnya?

N: kalau menurutku dua hal itu harus berjalan seiringan, tapi menurutku kalau untuk masalah konsep, itu dari kedainya, tapi kalau untuk masalah barista itu dari personalnya, kalau ngomongin konsep yaa dari bosnya, bosnya mau gimana, kan kita Cuma follower, kalau bosnya misalnya aku pengen konsepnya vintage, atau workspace atau gimana tapi kan kalau udah ngomongin baristanya, itu kan dari manajemen, dari hrd nya lah, jadi kan biasanya ada sop atau gimana gitu, yaa itu yang bisa bikin baristanya, kalau gak ada hrdnya, kayak disini misalnya, kan disini gak ada hrdnya, jadi yaa disini dari kaminya, jadi yaa kami kan tau ini gimana gimana gitu, tapi kalau ngomongin harus gimana antara konsep sama pegawainya harus diunggulin yang mana, kalau menurutku berjalan seiringan, kalau istilah anak sekarang kan cari kafe yang instagramable, yang biasa buat foto, tapi kalau menurutku, se bagus apapun konsepnya tapi pegawainya gak ramah, se bagus apapun konsepnya, tapi kalau konspenya seadanya tapi pegawainya ramah, pasti kan lebih senang konsumennya, kalau aku dulu misalnya sama temenku, datang yang penting bisa parkir terutama, terus kalau ke toilet gak jauh, dia bisa duduk, dapat tempatlah gitu, terus dia pesen, yang dia pesen ada gitu, kalau masalah konsep, yaa itu urusan ke berapalah gitu, itu kalau beberapa orang yang aku tanyain, yoo aku pikir yoo bener, yang penting yoo hospitalitasnya, tapi kalau bisa berjalan seiringan, hospitality pegawainya dengan konsep berjalan seiringan yoo bagus, aku pernah juga yaa bukannya nge judge yaa, ada satu kedai yang konsepnya bagus, dibidang keren, dia gak menjujung modern banget tapi enaklah buat nongkrong istilahnya yaa biisa jadi hitslah kalau jaman sekarang tu, tapi yaa hospitalnya minus, bukan berarti aku ngjudge hospitalitynya minus, tapi ada orang yang reviewer, ngepost gitu, yoo istilahnya dia ngomong sayang kalau konspenya bagus tapi hospitalnya rendah, tapi aku belum pernah nemuin orang yang ngomong hospitalnya bagus tapi konsepnya rendah, kebalikannya gitu, aku belum pernah nemuin gitu lah, yoo seringnya nemuin konsepnya bagus tapi hospitalitynya rendah

P: terus kamu udah dua tahun nih, harapan apa sih yang pengen dicapai sih?

N: harapannya opo yooo? Aku tu manusia tanpa harapan e hahahaha aku tu bingung, opo yoo harapan ne, yoo paling harapannya aku bisa nunjukin apa yang telah aku pelajari, paling itu, yoo kalau harapan setiap barista yoo mesti aku pengen juara, aku pengen gini gini, dalam hati terdalam pun, kalau pun dia ngomong aku gak mau jadi juara, aku cukup jadi gini gini aja, tapi mesti dari hati yang paling dalam seengaknya dia pasti pengen dikenal dari apa yang telah dia pelajari gitu, dan bisa nunjukin itu kan sebuah harapan

P: okeeyy terahir ni mas dari aku, udah dua tahun nih, jadi barista, mau sampai kapan?

N: kalau untuk sampai kapannya belum tau, yaa masih nyamannya kayak gini, walaupun sampai lulus kuliah yoo masih nyaman yoo gak masalah yoo kayaknya sampai kapanpun aku masih nyaman nyaman wae mempelajari, soalnya aku masih merasa kurang, ajaid masih butuh belajar, makanya aku masih pengen jadi barista, yoo itu harapannya bukan pengen jadi nomor satu, bukan pengen jadi juara, pengen menunjukkan yang terbaik bukan ke semua orang, tapi ke

costumer, kalau kembali ke yang tadi, aku pengen nyajiin yang terbaik buat ke costumer, kalau sampai kapannya sampai costumer itu bosan atas pelayananku

P: okeeyy itu aja mas, terimakasih banyak mas

N: sama sama

Narasumber 3

Nama : Sandy Evan

Tempat bekerja: Tekoff Coffee and Tea

Memulai karir barista : 22 Oktober 2012

Pekerjaan lain : Freelance layout designer

P: okey mas, jadi nama aku Fakhri mas, tapi aku biasanya dipanggil puk, jadi aku kebetulan lagi skripsi mas, neliti tentang barista, nah beberapa hari yang lalu, aku ngeliat videonya kopiparti, mas sebagai model the life of barista nya, nah jadi aku neliti tentang profesi barista, kenapa dia mau jadi barista, yaa intinya tentang barista, yaa awalnya aku mikir yaa aku seneng kopi, yaa aku minum kopi yaa disatu sisi aku mikir, tiap kopi itu punya karakteristik sendiri sendiri, dia punya rasa yang beda beda dan perlakuannya juga beda beda, kopi A dan kopi B dibuat dengan barista yang sama itu rasanya beda, nah aku mikir nih peran barista dimana, karena bisa aku bilang barista gak bisa nentuin dong kopi yang enak yang mana, tapi aku gak saklek dong, aku percaya pasti ada satu hal ni, kopi tu gak akan spesial nih kalau dia gak diseduh dengan barista yang spesial, nah jadi makanya aku neliti tentang barista, aku udah sempat keliling ke beberapa coffee shop, di aceh, di jakarta dan jogja, udah sempat ngobrol dengan beberapa barista juga, nah jadi ni aku enaknya manggilnya mas sandy ya?

N: iyaa betul, sandy aja

P: mas udah berapa lama sih jadi barista?

N: aku dah jadi barista itu mulai 2012, tanggal 22 oktober, itu mulai sih, baru baru mulainya, kebetulan temen buka coffee shop kecil kecilan gitu, dia pasok kopinya dari bandung, dari situ mulai ngulik ngulik, dia ngebebasin gua mau kopi dari mana mana, Cuma gua suka kopinya udah dari smp, bahan dari kecil sih, jadi waktu kecil dulu itu, di jakarta, jadi om ku ada yang kerja di Lampung, dia itu sebagai penggiling kopi di Lampung, robusta waktu itu, jadi setiap bulan, keluargaku itu pasti kebagian satu pack, itu bahkan bisa dibbilang satu kardus itu ada sekitar lima kilo kopi, jadi dari situ gua mulai suka banget, tadinya awalnya yaa kopi pake gula, pasti, awalnya juga gua merasa kopi itu pake gula, mungkin karena cenderung pahit yaa, lidah kita belum bisa peka, terus gua merasakan kopi itu pahit, akhirnya yaa gua mulai mengurangi kadar gula si kopi, gua harus kebiasaan minum air putih, jadinya sampai akhirnya gua ngelepas

kopi gak pake gula itu yaa akhirnya gua baru bener bener bisa ngerasain, kopi tanpa gula itu kayak gimana, kopi enak itu yang kayak gimana, terus yaa mulai belajar disitu, mulai belajar belajar belajar, terus lepas dari SMA, gua punya temen buka coffee shop yaa kesitu jadinya

P: nah masnya sendiri orang mana mas?

N: aku dibilang aslinya itu, gua lahir di semarang, gua lahir di semarang tapi gua waktu kecil udah dibawa ke Jakarta, dari kecil, dari kecil udah dibawa ke Jakarta, hidup di Jakarta

P: berarti 2012 itu, udah jadi barista itu di Jakarta?

N: di Jakarta waktu itu, temen buka disana

P: terus ni mas, apa sih yang ada dalam benak kamu nih ketika dengar kata barista

N: buat aku sih, kalau aku denger kata barista, buat aku sendiri yaa, kalau aku denger orang bilang aku adalah barista, buat aku yaa, itu adalah skill dan profesi aku sendiri disitu, skill aku di dunia kopi, dan gua belajar di dunia perkopian, di dunia barista, itu adalah profesi gua, itu adalah kerjaan, suatu pekerjaan

P: terus gimana sih mas caranya untuk jadi barista tu?

N: caranya simple, gampang, mungkin bagi orang, yaa gak smeua orang itu suka kopi, mungkin dia menilai kopi itu bikin sakit, entah sakit lambung, sakit maag, sebenarnya kopi itu gak ada efek efek seperti itu, kecuali itu orang belum makan, terus kalau buat aku, terutama yaa dia suka kopi, dia bisa menikmati yaa dengan bisa dibilang lidahnya peka juga yaa, kalau pembelajaran sih gak susah banget yaa, kalau dia memang benar benar serius jadi barista yaa, kalau memang dia kepengen, tapi yaa kalau bisa jangan Cuma kepengen yaa, kalau lu udah jadi barista atau lu pengen di profesi menjadi barista, itu jangan setengah setengah, yaa entah dia dari nol, atau dia memang suka kopi gitu, sebenarnya kita jangan ngikutin teori, teori bisa dibilang itu pembelajaran hanya menurut catatan, kita harus belajar menurut sesuai dengan praktek, kalau teori itu masukan, kalau praktek itu lebih lebih dari teori, kalau teori kan lebih menyebutkan cara caranya, sebenarnya gampang buat jadi barista, asalkan niat

P: nah syaratnya apa aja nih? Yang harus dimiliki

N: syarat jadi barista itu, suka kopi, penikmat kopi, kalau bisa dia bisa mengerti cara bikin kopi, itu aja sih, gak terlalu susah susah banget, kalau bisa yaa dia benar benar penikmat banget, addict sama kopi

P: terus yaa, mas berarti udah sekitar lima tahun yaa, dari 2012 sekarang 2017, nah sebenarnya barista tu ngapain aja sih mas? Kerjanya ngapain?

N: hahaha barista itu mencuci gelas, nyapu, hahaha bisa dibilang dia punya tanggung jawa di lingkup barnya, dilingkup tempat kerjanya, jadi yaa gak cuman bikin kopi, tapi yaa juga harus serving, serving kepada costumer terutama, gitu, terus orangnya bersih, terus yaa jangan sampai istilahnya kita sebagai barista, itu kan kita kerja di dunia coffee shop, atau cafe, jasa lah, jadi yaa kita masih ikut orang, jadi yaa biasakan untuk bekerja profesional, profesional dalam arti jangan Cuma bikin kopi, tapi juga lebih ke semua, yaa bisa nyuci gelas, nyapu nyapu, ngepel, yaa kayak kerjaan rumah sih sebenarnya, hampir sama, Cuma yaa kita ngehadapinnya orang gitu

P: nah terus terkait di meja barnya nih, sebenarnya keahlian atau kemampuan apa aja sih mas yang harus dimiliki barista?

N: keahlian atau kemampuan yaa, mungkin dia harus bisa bikin kopi, dia tau tata cara bikinnya, semua terus dia ini, mampu dalam arti dia mampu buat bekerja atau dia mampu buat apa yaa,

belajar, bagi aku sih jadi barista itu yaa gak Cuma pekerjaan, tapi yaa belajar disitu, kayak kuliah, misalkan kita yaa, kita dari nol ni, kita bekerja di satu coffee shop, pasti disitu ada satu yang namanya head bar, dia orang yang mau membimbing orang yang dari nol itu tadi yang dia mau bekerja di suatu coffee shop atau cafe itu tadi, ada sistem training gitu kan, terus, nanti setelah dia di training, diiat kemampuannya dia, dia mampu bekerja atau enggak?

P: hmm sebenarnya barista tu perlu gak sih nguasain mesin? Karena kalau diliat ni, kopi itu di tubruk aja udah jadi kopi gitu kan, sebenarnya perlu gak sih barista itu nguasain mesin?

N: kalau alat alat kopi itu yaa, buat orang yang dari nol yaa, itu masih bisa menyusul, menyusul itu dalam arti ga mesti sih mereka harus bisa, cuman suatu ketika barista dari nol itu gak mungkin hanya bisa manual aja, mereka pasti diajarin buat pake alat alat kopi yang sudah canggih canggih yaa, jadi semua itu bisa menyusul, kalau masalah buat mesin kopi, masih bisa diajarin

P: berarti seorang barista nih, gak mesti dari nol, dia perlu bisa mesin?

N: perlu, karena kalau dari sekarang, coffee shop itu banyak yang menggunakan mesin, ada sih beberapa yang Cuma ngandalin manual cuman yaa kebanyakan menggunakan mesin, karena mesin itu penting

P: hmm iya yaa, nah selama ini nih, mas udah pernah ikut sekolah barista gitu?

N: belum, selama ini belum

P: nah menurut mas ni, penting gak sih ada sekolah barista itu?

N: penting sih, bagus juga sih, itu supaya orang yang mau belajar kopi, bisa kesana sih, sama kayak waktu itu, aku ngetraining, kebetulan ada suatu owner, di setiap coffee shop diluar, kebetulan dia nelpon aku buat berangkat kesana, buat ngetraining baristanya, ada yang dari nol, ada yyang udah mampu, jadi ada yang dari nol juga baristanya, jadi gua harus seperti itu, gua harus memberi, ilmu itu kalau buat gua jangan dimakan sendiri, ilmu itu harus dibagi, ilmugua ilmu kopi jadi bisa gua sharingin misalkan dia benar benar mau di dunia kopi

P: nah tadi kan mas bilang nih, barista itu kan profesi, pekerjaan gitu, sebenarnya penting gak sih kalau ada kayak sertikasi barista gitu?

N: sertifikasi, hmm itu ada kegunaanya penting, ada kegunaannya enggak, kalau pentingnya itu kita bisa, hmm menunjang sih yaa, menunjang masalah di gajinya, kalau kita kerja di coffee shop besar, masalah fee kita juga bisa naek nih, terus bisa dibilang juga orang ini tu mungkin pernah ikut di kejuaran apa kejuaran apa, jadi bisa jadi penunjang, nah kalau gak pentingnya sertifikasi, yang penting kita bisa menguasai, kita mampu belajar, kita bisa membuat kopi yang bener bener enak itu kayak gimana, sebenarnya kalau untuk aku sendiri, itu kalau selama ini ikut ikut itu belum pernah juara, mungkin dibawah juara, tapi disisi lain gua bisa dapat pengalaman, dapat kenalan ohh ini barista mana barista mana , hmm menurutku kayak gitu sih, jadi buat aku gak pentingnya yaa yang penting mampu menguasai semua

P: terus kalau boleh tau ni mas, disini itu gajinya berapa?

N: kalau disini gajinya UMR

P: 1,5 berarti yaa?

N: gak sampe

P: itu fulltime?

N: iyaa itu fulltime tiap hari masuk delapan jam sehari

P: nah terus, cukup gak sih mas? Dengan penghasilan segitu cukup gak sih buat hidupnya kamu mas?

N: sebenarnya mungkin kalau buat hidup gua di Jogja, cukup, masih memadai lah, walaupun kita harus manage banget yaa, gua pun kan bukan orang asli sini yaa, jadi masih butuh juga biaya kos, masih butuh juga biaya untuk hidup, masih butuh juga buat bensin motor hahaha, dan jadi yaa sebisanya di manage yaa dengan gaji yang segitu

P: hmm berarti selain barista ada pekerjaan lain gak?

N: selain barista yaa cuman job job freelance yaa, misalkan, yaa gua juga mampu bikin layout, layout gambar desain, jadi misalnya dulu pernah ada suatu orang yang mau buka coffee shop yaa yang bikin layoutnya aku, aku orangnya fleksibel sih, jadi jangan cuman kalau bisa jangan di profesi satu itu aja, jadi semua, kalau bisa apa yang bisa kamu lakukan, kamu lakukan, kayak gitu sih, berjuang gitu sih

P: terus nih, setelah sekian lama berkecimpung nih, sebenarnya alasan mas sendiri tu awalnya kenapa sih mau jadi barista?

N: sebenarnya kenapa yaa, sebenarnya gak ada hal yang memang buat gua jadi barista yaa, cuman kebetulan, kebetulan waktu itu temen dia buka suatu kedai itu terus kebetulan gua disuruh jadi yang bikin racikan racikan minumannya dia, tapi yaa memang dari kecil aku suka kopi, aku tau takaran takarannya, seperti misalnya gua mau minum esteh, atau minum minum yang misalnya harus menggunakan bubuk, tapi jangan kopi sachet yaa, jadi yaa kiat harus tau seberapa, jadi yaa karena itu suatu kebetulan sih, terus yaa setelah gua belajar, ternyata skil, gua disitu, walaupun dulu yang sempat sempat gambar kayak sketsa gitu yaa tapi tetap aja akhirnya jalannya yaa di dunia barista

P: hmm aku masih penasaran satu hal sih mas, masalah gaji tadi sih, awalnya juga kamu Cuma dari suatu kebetulan yaa, kenapa sih masih bisa bertahan, kan udah sekitar lima tahun yaa, kenapa sih masih bisa bertahan disini?

N: mungkin beda yaa, lingkup kota yaa, kota jogja, jakarta, semarang, di setiap kota itu gajinya beda beda, mungkin dulu tahun tahun lalu, bisa dibilang gaji gua itu gak pernah kecil minimal gaji gua itu diatas dua, gua gak pernah ngalamin gaji itu dibawah dua, mungkin baru ini, yaa disini di Jogja, karena yaa bisa dibilang coffee shopnya masih abru, bisa dibilang bertahap tahap lah, gak bisa langsung, kalau dulu di temen yaa, gak bisa dibilang itu gua gaji, jadi gua dulu dapatnya persen, jadi gua persen berapa berapa dari dia, terus dari situ, temen gak bisa eningkatkan, akhirnya gua keluar, kemana kemana kemana, ada yang disitu gua pindah karena manajemennya, ada yang karena timnya, gua gak bisa berpengaruh disitu, tapi kalau segini belum pernah sih, baru disini yaa gaji segitu, tapi yaa bisa dibilang masih tercukupi lah, dalam arti masih bisa ngirim ke keluarga, apalagi sekarang gua juga kan udah jadi tulang punggung keluarga, karena ditinggal sama ayah, seorang ayah yaa, jadi gua sekarang jadi tulang punggung yaa, tapi untungnya masih tercukupi

P: berarti ni mas, selain masalah gaji nih, hal apa yang paling bikin tetap bertahan?

N: kalau dibilang bertahan itu karena kenyamanan kita kerja dimanapun kalau gak nyaman, susah, kita digaji gede, digaji berapapun, tapi kalau kita gak nyaman, kita jadi susah, sama halnya kayak rumah, kita juga harus dirumah yang nyaman, kalau rumah banyak setannya pasti gak nyaman kan, kayak gitu, kenyamanan aja sih yang awal

P: berarti ni mas, lebih nyaman di profesi barista atau dengan tempat kerjanya?

N: kalau aku sih lebih nyaman di tempat kerja, itu penting

P: terus ni, menurut mas, barista itu pegaruhnya bagi kesuksesan suatu coffee shop itu besar gak sih?

N: pengaruhnya besar sih, kalau misalkan baristanya dia mampu mebuat makanan atau minuman yang enak, itu besar pengaruhnya buat kedainya sendiri, jadi menguntungkan gitu, kalau misalkan baristanya buat bikinnya asal asalan, itu gak bisa menguntungkan buat kedainya, buat dirinya juga

P: terus mas sendiri nih, apa sih harapan yang belum dicapai nih buat profesi barista?

N: hmm yang pengen sangat sangat pengen gua capai adalah, gua pengen buka kedai sendiri, itu aja sih, yang sangat sangat pengen, gua bakal buka kedai sendiri, gua punya usaha sendiri

P: nah terakhir ni mas, udah sekitar lima tahun lebih ni, mau sampai kapan? Hahaha

N: itu dia hahaha taret rezeki itu kita belum tau, kita bakal dikasih rezeki kapan kita belum tau, yang penting selagi kita masih mampu berjalan, jalani apa aja dulu, nanti baru, kalau misalnya planing yaa, planning itu pasti sudah ada, cuman mungkin berkatnya aja belum ada, jadi yaa gua masih harus menunggu rezeki itu sampai kapan, cuman gua udah ada target sih yaa, nanti di tahun 2019 atau 2020 gua udah bisa punya coffee shop sendiri, bersyukur disitu

P: semoga tercapai

N: semoga tercapai, bener tuh haha

P: kalau dari aku udah sih mas, dapat beberapa hal menarik juga, terimakasih banyak mas

Narasumber 4

Nama : Laura Intan

Tempat Bekerja : Tekoff Coffee and Tea

Memulai karir barista : 2014

Pekerjaan lain : Mahasiswa MM UGM dan freelance system analyst

P: aku fakhri, kebetulan aku lagi skripsi tentang profesi barista, aku akhir akhir ini ngeliat barista itu lagi jadi fenomena yang naek banget nih, nah karena basicnya aku seneng kopi, jadi pas kemarin aku sebelum skripsi tu ada metodologi penelitian dan lanjut ke skripsi pun aku nyarinya gak jauh jauh dari kopi, nah karena aku anak sdm, aku lebih agak tertarik ngeliat, orang udah banyak nih ngebahas tentang kopi, tapi sisi sosok dibaliknya itu belum banyak yang bahas, jadi aku lebih neliti tentang profesinya, aku udah nginterview beberapa narasumber sih,

nah sekarang aku pengen ngobrol ngobrol sama dirimu nih, mbak laura, nah aku belum terlalu banyak tau tentang dirimu mbak, taunya dirimu sebelumnya di ekologi, aku taunya dari jogja coffee magz, terus aku taunya sebelumnya kamu di noah barns, nah kamu mulai ngebar tu sejak kapan sih? Mulai jadi barista?

N: hmm 2014, putus nyambung

P: hmm putus nyambung gimana tuh maksudnya?

N: hmm di noah barns satu setengah tahun, kemudian berhenti sekitar satu tahun sampai akhirnya masuk ekologi

P: berarti ada satu setengah tahun, kemudian break, baru ke ekologi

N: iyaa baru ke ekologi, abis dari ekologi baru kesini

P: nah start dari 2014 nih mbak, sebelumnya minum kopi sejak kapan?

N: wah kalau minum kopi sejak kapan gak pernah ngitung e, cuman, dasar dasarnya kalau ditilik balik yaa aku suka, bukan hanya sekedar minum yaa, aku mulai suka kopi itu karena seseorang dan dia minum kopi

P: siapa tuh mbak?

N: hmm dia role modelku, orang biasa, temen kakak lah, mirip lebih seperti kakak lah, yaa dia minum kopi, kopinya kopi kopi biasa, coffeemix tok gitu, cuman, dia cerita bagaimana dia terbiasa minum kopi tiap pagi dan kalau dia gak minum kopi tiap pagi tu ada yang kurang gitu, disitu aku tertarik sama kopi

P: okey, berarti gara gara mengidolakan seseorang yang juga minum kopi

N: he'eh, dia gak coffee freak yaa, dan kebiasaan dia jadi panutanku juga toh, dan saat aku mengenal kopi lewat situ, aku semakin suka kopi

P: hmm menarik, nah ngomongin tentang dirimu nih, kamu tu aslinya orang mana sih?

N: bandung

P: berarti dari lahir, besar, di bandung?

N: iyak

P: terus sekarang di jogja?

N: kuliah lagi

P: S2?

N: iya S2

P: berarti 2014 itu waktu S1 atau setelah selesai kuliah?

N: masih skripsi waktu itu, nah waktu itu ada urusan keluarga sehingga aku gak bisa nyelesaiin skripsi, karena jenuh, aku ambil profesi barista, udah lama sebenarnya, jadi waktu itu asa kuliah, masa skripsi, aku coba lamar ke suatu perusahaan, ke satu coffee shop di bandung but dia liat cv ku, kamu sayang kalau jadi barista, kamu jadi ngurusin sistem disini aja, bantu ngurusin sistem coffeeshopnya dia, aku bantu sebentar karena enggak lama abis itu aku ada kepentingan harus ke jakarta, abis itu udah gak kepegang, dan mereka ada prang yang memang beneran dari bisnis, mau skripsi disana dan bisnisnya anak anak skripsian ini yang bikin business systemnya di

coffee shop ini, yaudah aku mundur, aku ngerjain skripsi, ada kepentok masalah keluarga, aku jenuh, yaudah coba ke noah barns, ada temen yang nawarin ke noah barns, dia bilang disini butuh barista, lu seneng kopi, coba aja, oke boleh, gua belajar kopi disitu

P: nah oke, kamu dulu kuliahnya apa mbak?

N: sistem informasi, gak ada basic sama sekali juga tentang kopi

P: bukan pertanian juga ya kan

N: bukan pertanian juga, makanya gak tau bisa dari mana masuk ke kopi

P: berarti basic kopinya gara gara mengidolakan orang

N: triggernya

P: terus ni, sekarang berarti kurang lebih udah sekitar tiga tahun yaa di barista ini, udah sempat break juga, menurutmu nih, semua orang bisa gak sih jadi barista?

N: bisa, why not?

P: bisa, terus kalau gitu basicnya kalau orang mau jadi barista itu harus punya apa sih?

N: hmm okeeyy hahaha, orang jadi barista itu harus punya kemauan, kemauan sama kopinya menurutku, bukan sekedar cari uang, cari kompetisi atau ikutan trend, aku jadi barista gak nyari uang, aku jadi barista gak nyari kompetisi, bukan kejuaraan apapun itu, enggak, just because i like it, just because its my hobby, karena curiousnya itu, karena penasaran, tapi dibawa santai, itu kayak kamu suka sesuatu terus ada kerjaan lain gitu, kalau kamu bosan dengan suatu pekerjaan itu, terus kamu bakal larinya kesana, its where you can be you're self

P: hmm okeey berarti kamu ngerasanya selama ini, ini diri kamu gitu

N: yes

P: terus, berarti orang kalau mau jadi barista berarti harus punya kemauan tentang kopi

N: yes, itu dia

P: nah, sebenarnya barista itu ngapain sih?

N: buat kopi doang

P: buat kopi doang? Cuma itu?

N: buat dan serving

P: buat dan serving

N: buat dalam artian seduh yaa

P: okeeyy, nah dalam hasil risetku yaa, sekarang kan ada sebuah klasifikasi mungkin yaa, mungkin umumnya, ada barista yang lebih concern sama manualan, sama concern ke mesin, nah menurutmu, barista itu harus nguasain keduanya atau salah satunya aja dia bisa disebut barista?

N: barista itu bukan soal alat yaa menurutku, barista itu tentang orang yang bikin kopi bagaimanapun caranya, tapi bukan nyeduh biasa, tapi dia ada nilai tambah disitu dengan memperhatikan kopinya seperti apa, barista itu adalah bagaimana menyampaikan si kopi itu mau bicara apa dengan peminumnya, entah bagaimanapun caranya, jadi bukan soal alat', kalau dia bisa menyampaikan kopi itu ke peminumnya, then dia barista, mau alatnya pake manual

mau pake mesin, that's the same I think, karena itu urusannya ekstraksi, metode, kalau kamu mau menyampaikan yaa kamu cari sendiri mau pakai cara apa, karena kalau bicara soal alat, balik lagi ke modal kamu, kamu mampu beli mesin gak? Kalau kamu gak punya mesin, kamu gak bisa jadi barista dong kalau gitu, jadi intinya tentang delivery, ngerti gak? Jadi jangan dibatasi barista dengan alat gitu loh maksudku

P: okey ngerti, berarti barista itu tentang deliverynya, bukan alatnya dia pake apa

N: yes, deliverynya

P: okey, jadi yang aku dapetin ni yaa, orang kalau mau jadi barista, dia harus paham delivery, belajar delivery

N: paham apa yang dia mau sampaikan dan bagaimana dia mau sampaikan

P: okey, selama ini nih mbak, aku tertarik nih, nah menurutmu, kopi itu apa sih?

N: okey, bisa lebih diperjelas pertanyaanmu seperti apa? As apa gitu? Sebagai pandangan atau apa nih?

P: sebagai pandangan, contohnya kayak, karena aku nemuin ada banyak hal yaa dari hasil risetku yang kayak masih abu abu, jadi makanya aku pengen ngulik lagi lebih dalam, tentang kopi, aku nemuin ada barista yang berpandangan, kopi itu masalan intuisi, feeling, rasa, hmm nakalnya tuh kayak, gak usah pikirin tentang suhu, rasio gitu gitu, karena kopi itu jujur apa adanya, dan satu kiblat lagi ada kayak kopi itu masalah sains, matematis, kopi itu ketika di treatment dengan suhu segini, rasio segini, maka akan menghasilkan rasa yang ideal, nah maksudku tuh, bagi kamu kopi itu apa?

N: dua duanya yaa hahaha

P: gimana tuh maksudnya?

N: okeeyy berarti as a barista yaa, soalnya, kalau kamu emmandang kopi secara keseluruhan tadi nanti bisa jadi bisnis, bisa jadi cuman warung warungan kopi, tapi kalau sebagai barista, itu dua duanya nyampur, kayak kadang kadang orang gak ada yang benar benar pemikir dan gak ada yang benar benar perasa, ada semacam blend disitu, hmm beberapa orang, saya sebut contoh yaa, kamu pernah ke darat?

P: pernah

N: avis adalah orang yang sangat sangat logis, kopi itu sains, tapi untuk beberapa barista lain, mungkin dia gak punya daya, gak punya kemampuan untuk sampai kesitu, dia bakal bilang kopi juga bakal tetap bisa dibikin enak tanpa semua itu, tapi dibalik itu tetap ada sainsnya, itu kolaborasi, menurutku hmm ada keseimbangan tergantung baristanya, dia lebih intuitif, sebagai manusia, balik lagi ke sebagai manusia, bukan hanya sebagai baristanya, lebih ke intuisi dia, kalau dia tipe orang yang perasa, dia pasti lebih memikirkan ke intuisinya, bukan ke matematisnya, tapi kalau dia orang yang begitu logis, dia akan memperhatikan matematisnya. Kalau untukku sendiri, aku bisa jadi kedua duanya, aku pengen nyoba kadang liat kopi kalau gak dikasih sains seperti apa, masih bisa dinikmati ternyata, aku pengen liat kopi kalau dikasih sains seperti apa, gimana, ternyata masih bisa maksimal juga, sama, it just matter of you know the coffee

P: okey, aku jadi penasaran nih mbak, hal apa sih, atau pengalaman apa yang terbesar yang membentuk diri kamu sekarang sebagai barista, karena mungkin aku udah nginterview beberapa narasumber, di simetri, di jakarta juga gitu kan, ada beberapa narasumber yaa yang menarik dan yaa tipikalnya juga beda beda kan, nah dari kamu kan aku nemuin beberapa pandangan baru

nih, termasuk definisi barista tadi, dari pengalamanmu nih, hal apa sih yang ngebentuk dirimu sekarang?

N: okey, aku ngeliatnya dari, aku ngeliat dari tempat aku kerja sebenarnya, aku kerja dengan barista barista lain, aku ngeliat bagaimana mereka mendefinisikan dirinya sebagai barista dan kadang aku gak setuju dengan definisi mereka, mereka jadi barista karena profesi aja, karena mereka butuh uang, mereka jadi barista karena pengen latte art, mereka jadi barista karena ingin dipandang status sosial, ada yang jadi barista biar mereka bisa jadi roastir, jadi roaster pada akhirnya, mereka gak puas gitu, banyak definisinya, mereka lupa esensi kopinya sendiri kadang kadang, gitu loh, aku jadi ngeliatnya jadi hmm okay, gatel nih, karena aku kan masuk ke kopi itu karena kopinya, bukan karena yang lainnya, just because i want to know about the coffee its self, karena itu punya nilai sendiri untuk aku, menurutku itu sih, karena aku pindah, aku liat hilmu, liat bahtiar, liat yang siapa lagi, ada temen temenku dulu yang di noah ataupun di ekologi, itu yang bikin aku liat gitu, itu yang bikin aku punya pandangan gitu

P: berarti, dulu, kamu terjun di noah, sempat ngeriset gitu gak sih tentang noahnya? Karena kan kayak tadi sebelumnya kamu kan kayak penikmat kopi aja gitu kan, terus semoat belajar ngurusin sistem informasinya, terus kemudia join ke noah ada sempat cari tau dulu gak sih?

N: aku cuman tau dia speciality, satu, aku gak tau mesin, aku gak tau apa apa, aku Cuma tau dai speciality, yang cukup punya modal untuk kopinya

P: bisa gambarin dikit gak mbak gimana gambaran noahnya karena aku Cuma tau tentang nama besarnya aja nih tapi belum pernah kesana aku, gimana kulturenya disana, jadi baristanya

N: hmm dia ada dua tempat sebenarnya, yang pertama yang dibikin itu di garuda, jalan garuda di bandung, tipenya coffee shop homy banget, mirip kayak gini cuman lebih luas tempatnya, kalau buat kerja jadi lebih terang, kalau ini kan lebih redup yaa, kamu bisa coba cek di instagramnya yang noah barns coffenary, nah dia kiblatnya itu ke australian coffee, karena ownernya dari sana, so disana fasenya, suasananya yaa kayak mirip disini, slow bar, lebih ke interaksi dengan konsumennya dekat, yaa kayak disini, cuman, aku disana itu cuman masa latihan doang, setelah itu aku dioper ke dayang sumbi, ketempat yang baru, cuman masalahnya di dayang sumbi yang baru ini, meskipun dia baru, dia high class coffee, dalam artian dia berani nginvest mahal dari coffeenya sendiri, dari alat alatnya, tapi dia restoran bentuknya dan cepet banget puterannya

P: berarti dia ada menu lain selain kopi?

N: iyah, ada makanannya dan ada dapur sendiri di belakang dan minumannya pun, mereka ada bagian mocktail, mocktail itu berarti kayak jus, smoothies, mojito dan lain lainnya gitu, kami satu bar dengan bagian jus jusan itu, dibelakangnya ada dishwasher gitu, jadi ada bagiannya masing masing kalau dulu kan kalau di coffee bar gini kan kita semuanya nyuci, kita serving kue, kalau udah bareng nyapu gitu yaa pisah pisah, tapi kalau udah penuh banget, apalagi restoran bentuknya, puternya cepet juga, orang orang gak concern sama kopinya kalau yang di dayang sumbi, orang orang sedikit yang, gak gak sebanyak yang di coffeenary lah, kalau di total yaa bisa kayak yang di coffeenary yang di garuda itu bisa sampe 80-90% mereka aware sama kopinya, tapi kalau yang di dayang sumbi itu kalau di total 60 sampai 70 persen awarenya, meskipun banyak, jadi kami pun juga yaa buatnya gak setelaten yang di garuda, karena fasenya juga lebih cepet kan, gak se aware di garuda, itu aja sih paling, jadi harus menyesuaikan antara keep up the quality dengan timenya

P: berarti bener bener belajar ngejaga kualitas tapi dengan cept gitu, berarti secara simpelnya gitu, aku pikir untuk bikin segelas kopi terus ngerasain dulu gimana hasilnya, agak kurang gitu yak?

N: yak

P: berarti agak beda dengan di garuda tadi, nah terus setelah dari noah ni, kan udah break tu, terus break itu ngapain?

N: aku nyiapin buat kuliah kesini hahaha aku beresin skripsi, yang pertama aku beresin skripsi terus aku kerja dulu sebagai sistem analis, kerja sebagai sistem analis, sambil siap siap pindah kesini, udah mulai daftar kuliah, dair awal masuk kuliah aku berhenti kerja, aku ngerasa ada kayak culture shock, apa yaa, karena aku baru pertama kali pindah keluar kota, culture shock itu agak berat buat ku, untuk give up, baru sekarang udah mulai stabil, masuk ekologi kesini, baru udah mulai stabil

P: di ekologi kemarin berapa lama?

N: Cuma sebulan, karena waktu itu pas lagi libur kuliah, terus pas mau masuk lagi aku gak yakin karena mereka butuhnya full time, sedangkan mereka fasenya cepet, sebenarnya ramenya kayak di noah, bahkan lebih rame noah, cuman mereka kayak tempatnya gak memadai, terus mereka baristanya juga masak, terus aku kayak, kayaknya enggak deh kalau sambil kuliah S2

P: kayak terlalu banyak banget yaa yang dikerjain?

N: yaa, mereka kayak bukan coffee speciality kan, jadi aku ngerasa sayang aja ngapain aku disana kalau gak hmm

P: gak ke specialty coffee nya gitu?

N: he'eh

P: berarti selama break tadi itu satu tahunan itu, itu tetap belajar kopi atau enggak?

N: sedikit banget,

P: berarti lebih ke akademis yaa?

N: iyap aku lebih ke akademis

P: okey, berarti, aku nangeknya banyak hal yang merubah, kayak banyak pengalaman, kamu lebih banyak dipengaruhi dari noah, terus kamu setuju gak sih, barista tu sebuah profesi, bukan lagi sebuah pekerjaan

N: iyaa

P: berarti lebih ke profesi? Nah umumnya profesi ya, ada sertifikasinya gitu, nah menurutmu penting gak sih barista itu ada sertifikasinya gitu?

N: kalau udah masuk ke profesi sih yaa sebenarnya itu penunjang yaa bukan penting, karena kalau di kerjaan juga itu bukan matter of sertifikasi gitu yaa, karena sertifikasi itu kan one time quality, disaat kamu taking the exam, itu qualitymu saat kamu taking the exam and its not practical enough i think, penting gak penting sih menurutku, bagus kalau ada sertifikasi bagus, bukan hal yang penting

P: berarti yaa itu hanya sekedar aja gitu yaa

N: added value

P: okaay, nah terus selain sertifikasi nih, ada bahasan lagi tu sekolah barista, menurutmu penting gak?

N: haha sekolah barista, sekolah barista itu

P: kan lagi naek naeknya juga nih

N: hahah, itu karena trend mas

P: makanya aku nanya nih haha, penting gak sih sebenarnya ada sekolah barista itu?

N: yaa kalau mau yaakk, pentingnya dalam apa nih?

P: yaa buat menunjang kalau mau jadi barista, tadi kan di awal semua orang bisa jadi barista, kan lagi naek naeknya nih, sekolah barista nih, nah untuk jadi barista tu penting gak sih ikut sekolah barista gitu?

N: yaa boleh boleh aja sih, penting gak penting sih, aku gak merasa itu kayak gak penting, aku juga gak ngerasa itu kayak gak penting, jadi kayak it's just bisnis baru

P: okeeyy berarti itu sebuah bisnis baru yang lagi berkembang gitu

N: iyaa aku ngeliatnya sebagai bisnis sih kalau aku haha, aku ngeliatnya kayak apa ada gitu seseorang yang bener bener ngajarin seseorang buat jadi barista tanpa dikasih duit, aku mau sih, cuman

P: mungkin banyak pertimbangannya gitu

N: iyaa hahahaha

P: berarti aku ngambil kesimpulannya penting gak penting gitu yaa, karena itu berkaitan dengan bisnis baru tadi juga yaa

N: yaa menurutku bisnis yaa itu, mereka gak concern sama baristanya, mereka concern sama bisnisnya yaa mungkin ada sedikit embel embel concern baristanya, but i don't think that's really they

P: berarti harusnya nih yaa, selain ikut sekolah tadi yaa, berarti yang harus di concern sama barista itu apa sih?

N: yaa dia sendiri mau concernnya kemana

P: okey berarti aku nangeknya barista tu jangan hanya terpaku pada sekolahnya tadi, dia tetep harus cari concernnya sendiri

N: iya, tetep concern di kopi, jadi barista paling banyak dapat ilmu kalau kamu ngobrol, kalau kamu talk with the costumer, karena itu kan tugasmu kan, delivering yaa kan, karena kamu itu bakal dapet ilmu by practice sebenarnya, karena tiap costumer itu beda pemikirannya terhadap kopi seperti apa, kadang kadang apa yang kamu dapetin di sekolah gak bisa kamu terapin seperti apa di practical disini gitu, itu variabelnya dinamis, banyak banget ilmu diluar sana, ada orang orang yang hmm, mungkin pernah dengar barista hustle? Iya kan?

P: iyaa he'eh

N: dia bukan bikin sekolah kan? dia yaa Cuma sharing ilmu aja kan?

P: iya sharing ilmu

N: naahh, kenapa harus bikin sekolah kalau memang gitu juga bisa kan? Itu lebih make sense menurutku daripada kamu bikin sekolah, balik lagi ke kemauan sih, kalau aku dulu, kalau aku gak mau mungkin aku gak akan ketemu barista hustle, yaa karena aku gak mau bayar gitu yaa haha, ngapain juga capek, apalagi pas udah tau gitu yaa, ternyata mereka hargain mahal, oh my god what the fuck, itu kayak seriously?

P: hahaha okey, berarti kamu lebih banyak belajar dari barista hustle?

N: iyaa, barista hustle dan by experience, jadi yaa langsung aja kerja, ngapain kamu harus masuk ke sekolah barista, langsung aja ngelamar barista

P: nah terus sejauh ini nih mbak, di sisi profesi barista, kamu pernah ikut kompetisi kompetisi gitu gak sih?

N: pernah disuruh sih, tapi aku sendiri gak mau, disuruh ikut aeropress championship, yang pertama di Indonesia, ikut Cuma lolos satu tahap sih tapi yaudahlah

P: nah terus kedepannya? Masih pengen ikut lagi?

N: not my priority, seperti yang aku bilang, aku jadi barista bukan untuk berkompetisi, aku jadi barista just enjoying the barista, kan ada orang orang yang cari prestasi buat menjual, aku juara ini, aku juara ini, aku juara ini, aku tau ini, aku tau ini, yaa mereka menjual itu, yaa terserahlah, aku gak ngjual itu aku Cuma suka aja apa yang aku lakuin

P: okey, mungkin kedepannya juga belum tau mau ikut lagi atau enggak

N: hadeuh yaa itu nanti ajalah, ikut kompetisi aja bayar mas, aku bingung deh hehehe heran

P: terus ini mbak, di sisi profesi baristanya, kalau boleh tau ni mbak kamu kan part time, kalau boleh tau bayarannya berapa sih? Gajinya?

N: ohh, aku dapet 50ribu perhari sejamnya sepuluhribu

P: berarti seminggu tiga hari?

N: empat sampai tiga hari

P: tiga sampai empat hari, hmm berarti tergantung dari dapet shiftnya berapa

N: iyaa tergantung shiftnya, tapi kan kalau ada kosong yaa aku masuk

P: nah, cukup gak sih sebenarnya buat hidup? Atau itu hanya sekedar sampingan?

N: buatku itu sampingan, hmm okey kalau ngomong buat gaji barista nih kamu maksudnya?

P: iya he'eh

N: disini kalau di Indonesia, tenaga kerja manusia diharganya memang rendah, so itu gak mengherankan kalau yang kerja kerja di bar, bartender kayak yang lain lainnya itu gajinya gak memenuhi, gak mengherankan, karena pandangan culture, pandangan sosial terhadap kerjaan itu tuh yaa kamu masih ngerjainnya gak pakai otak, yaa yang angkatan, yaa kalau dalam teori XY kita kan angkatan Y yaa, nah angkatan X dan sebelum baby boomernya itu melihat orang yang berhasil dan pantas digaji tinggi itu adalah manajer, hmm eksekutif eksekutif kantor, see? Karena, sedangkan yang menggaji kita adalah orang orang yang seperti itu, ya jelas kalau kerja kayak kita yaa kayak gini gak dihargai gitu, beda sama diluar negeri, kerja kayak gini dihargai banget, jadi kalau gajinya cukup apa enggak yaa kamu hidup di Indonesia yaa tau diri lah, kamu gak bakal bisa hidup kalau Cuma jadi barista, ngerti gak? Kalau kamu Cuma mau hidup jadi barista yaa kamu harus punya usaha ekstra lah, yaa ikut kompetisi lah, biar kamu punya nialai lebih, ngerti kan?

P: ngerti ngerti

N: hmm atau gak kamu belajar lebih dalam, jadi roasterlah, karena kalau kamu jadi barista doang kamu gak bisa memenuhi kebutuhan hidup gitu loh, kalau aku sendiri, aku masih bisa memenuhi kehidupanku dari penghasilan yang lain, ini adalah hmm

P: sampingan?

N: yes

P: kalau penghasilan lainnya itu apa mbak? Apa kamu ada kerja tempat lain atau?

N: aku ngefreelance sih, jadi sistem analis di beberapa tempat lain, it's just being realistic in Indonesia yaa

P: nah masalah gaji barista tadi, 50ribu pershift yaa, mungkin ngomongin sesuai enggaknya, karena salah satu dasar pemikiran aku lagi tu kenapa tertarik barista kan, dosen pembimbingku juga bilang, dia menganalogikan barista itu sama kayak dosen, barista butuh effort yang besar, kayak dosen butuh sekolah tinggi tinggi, meneliti banyak hal

N: iyaa just to get hmm

P: he'eh padahal dibayar rendah nah pasti ada sisi lain yang hmm

N: passion

P: passion, nah masalah bayaran tadi, sesuai gak sebenarnya dengan effort yang harus kamu kuasai

N: asal asal ada, aku jadi balik lagi, kalau passion kan kalau ada kebutuhan lain yang terpenuhi ya kan, kayak ada kepuasan jiwa, kita ngomongin kepuasan jiwa, kepuasan jiwa kamu terpenuhi gak? Saat kepuasan jiwamu terpenuhi, mau dibayar berapapun menurutmu jadi pertimbangan berapa persen? Enggak kan?

P: yaa enggak

N: karena saat kepuasan jiwamu udah terpenuhi, mau bayaran berapapun kamu bakal kerja terus

P: nah kalau kamu udah terpenuhi belum mbak?

N: hmm disini so far so good

P: so far

N: kalau di ekologi aku gak terpenuhi

P: hmm okeeyy hahaha

N: hahahaha

P: sejujurnya aku juga sempat bertanya sih mbak, maksudnya karena aku ngeriset tentang dirimu kan dari waktu nge shift di ekologi kok yang maksudnya aku ngeriset beberapa coffee shop gitu kan

N: aku salahnya itu, waktu masuk ekologi aku gak liat dulu, gak liat dulu kondisi dia seperti apa, awalnya tu kan aku Cuma liat blue printnya dia waktu sebelum jadi ekologinya, wah ini tempat asik gitu loh, dia mengusung tempat ekologi, aku sangat perhatian terhadap lingkungan gitu, tempatnya lumayan asik hmm ini seru nih, mulai ngobrol lah kok yaa gini yaa, udah deh udah deh yaudah hahaha

P: makanya Cuma sebulan? Hahaha

N: sekarang tau kan? Hahaha

P: iyaa jadi tau hahaha soalnya aku kan juga sempat ngerasa loh kok apa yaa, termasuk ngobrol dan dengan beberapa barista lain gitu yaa, hmm tentang di noah barns juga yang apa yaa aku juga pernah kesana yaa kalau bagi aku yaa kayak starbucks yang

N: starbucks di lokalkan hahaha

P: starbucks di lokalkan ya? Hahaha

P: okeeyy, terus mengenai barista tadi sih, aku agak penasarannya gini, mungkin karena aku sempat ngobrol sama barista lain gitu yaa, kamu tu kayak punya karakter sendiri gitu

N: memang barista lain gak punya karakter sendiri gitu? Haha kamu nih hahaha

P: haha maksudnya kamu sebagai konsumen, aku pernah ngobrol dengan satu barista, tentang kamu, oh iya dia pernah main ketempatku, dia senengnya kopinya gini gini gini, sebenarnya kamu tu senengnya kopi seperti apa, hmm aku nangkepnya kayak kamu, hmm aku pernah ngobrol sama baristanya pals, mas satrio, yaa kan dia juga sharing, oiya, dia udah berapa kali main ketempatku, udah beberapa kali sharing sharing juga, jadi bagi aku sih, kamu jadi satu orang yang kayak punya ingatan sendiri bagi barista barista tertentu gitu, jadi kayak ada khas tersendiri gitu tentang dirimu, jadi aku penasarannya tu, nguliknya nih, yang ngebentuk kamu, jadi seperti ini tu karena di barns nya atau selama kamu jalan di profesi barista?

N: selama jalan di profesi barista, aku punya preferensi kopi kopi

P: karena ketemu banyak orang berarti?

N: iyaa

P: nah, mau sampai kapan sih jadi barista?

N: seterusnya aja, hmm even walau aku gak ngebar, aku tetap nyebut diri aku barista

P: berarti yaa aku kembali nangkep hubungan dengan definisi barista dari kamu tadi, bukan masalah mesin, tapi dari deliverynya?

N: yes

P: walaupun gak di satu bar, bagi kamu, jiwamu tetap di barista gitu?

N: yes, dan gak akan pindah jadi roaster juga

P: ohh gak akan mau jadi roaster?

N: roaster jadi tambahan tapi aku tetap menjalani hidup aku sebagai barista, roaster adalah pengembangan ilmu, perluasan pengalamanmu, but aku kalau ditanya kamu mau jadi roaster atau enggak yaa enggak

P: hal lainnya ada gak? Kenapa gak mau jadi roaster? Sementara aku ngobrol dengan beberapa barista kan

N: pasti pengen jadi roaster semua toh?

P: iya, anggapannya kan

N: naik level kan?

P: iya naik level

N: noo, I'm enjoying being delivering person hahaha

P: okeeyy, enjoy delivering person

N: bukan masalah jadi roaster itu kamu naek level buatku enggak, karena roaster tanpa ada barista pun mereka gak jadi gitu

P: hmm dalam segelas kopi yang enak nih, menurutmu berapa persen barista?

N: kalau berdasarkan logis, itu cuman 5 persen, tapi tanpa ada lima persen itu dia gak akan jadi seratus persen

P: okeeyy dan kamu tetap enjoy di lima persen itu?

N: yes, maximazing the five percent is not easy you know? Hahaha

P: okeeyy

N: terus mereka belum maksimalin lima persen udah naek ke yang lain gitu? I I hmm karena lima persen ini luas banget

P: kan lima persen ini luas banget nih, menurutmu kamu udah sampe berapa persen sih?

N: ah itu gak bisa aku jawab, aku gak bisa jawab, kalau merasa diri sendiri sih masih di tiga lah, kalau merasa yaa, tapi kan kalau penilaian itu kan lebih enak kalau dinilai dari orang lain

P: he'eh, tapi masih akan terus gali sampe lima persen?

N: ohh yes, dan kalau lima persen udah mentok, tak stretch sampe enam percent kalau bisa hahaha

P: okeyy hahaha, secara keseluruhan sih, ohh ini satu lagi, kan sekarang eranya third wave, third wave buat bisnis coffee shopnya dan beberapa yang aku temuin tu, orang kan istilahnya sekarang yang instagramable, nah menurutmu lebih penting barista, kualitas baristanya atau konsep coffee shopnya?

N: ituu hmm itu berhubungan sih mas, konsep hmm konsep coffee shop akan mendefinisikan barista yang mau mereka sampaikan seperti apa, kalau di ekologi contohnya konsepnya seperti itu, ternyata kalau dari konsep awalnya baristanya terdefinisi seperti ini, ternyata mereka gak fokus sama kopinya kan sedangkan kalau di coffee shop seperti ini, mereka akan mendefinisikan baristanya seperti apa, seperti ini sekarang, contohnya lagi kayak hmm di kopi ketjil, baristanya juga yaa kecil, kecil dalam artian seadanya kan, deliveringnya gitu kan, akan mendefinisikan baristanya seperti itu

P: berarti harusnya sejalan gitu

N: sejalan

P: berarti konsep mendefinisikan baristanya seperti apa

N: secara gak langsung mereka mendefinisikan barista yang dibutuhkan seperti apa kan? Mereka butuh kopi yang seperti apa, barista yang seperti apa, itu secara gak langsung

P: okeeyy, sejauh ini sih aku udah dapat banyak hal, dapat pandangan baru juga, dan yaa mau ngucapin terimakasih padamu hahaha

Narasumber 5

Nama : Carolus Utut

Tempat Bekerja : Simetri Coffee and Roasters

Memulai karir barista : 2013

Pekerjaan lain : Bisnis

P: mas, jadi boleh kan yaa ini aku nginterview kamu

N: yaa boleh

P: aku pengen neliti tentang profesi barista, jadi yaa aku pengen nemuin makna kerja bagi barista, yaa aku nilainya barista itu kan kayak model dosen, dia harus ngeluarin biaya yang besar buat sekolahnya, tapi dari sisi finansial yang dia dapetin gak sebanding kan, gak kayak model bos bos perusahaan atau karyawan gitu, aku kemarin udah keliling ke beberapa tempat termasuk aku kemarin ke jakarta, aku ke anomali, coffee smith, east indische aku neliti beberapa barista di jakarta dan observasi ke beberapa tempat disana, kopikina, tanamera, common ground, yaa walaupun gak semuanya sempat ngobrol dengan baristanya karena kan agak beda yaa budayanya di jakarta sama jogja, nah aku mau nanya kamu dulu nih mas, kamu ngebar udah berapa lama mas?

N: mulai ngebarnya, itu aku baru dari 2013 akhir aku

P: berarti sekarang udah sekitar empat tahun lah yaa

N: iyaa, soalnya dari 2012 awalnya itu aku baru kenal sih, terus sebenarnya aku dari awal udah ada niat mau belajar, tapi waktu itu disarankan jangan dulu, karena waktu itu ada pernyataan yang gimana yaa, lagian waktu itu sekitaran tahun 2012 baru naek naeknya banget, eee mungkin aku dulu salah satu sosok yang beruntung dulu karena masuk dalam fase fase yang waktu itu kopi di Jogja itu lagi naek naeknya banget, dan kita ngobrol, waktu itu aku pengen masuk, mas aku mau dong belajar bikin kopi gitu, terus kata temen aku itu, jangan dulu, mending kamu mulai gimana caranya merasakan kopi, dari situlah awalnya, terus sampai 2013 akhir aku punya kesempatan ngebar di salah satu daerah di selatan waktu itu, yaa itu bener bener jadi kayak batu loncatan waktu sih, yang bikin aku sampai sekarang disini

P: berarti dulu sebelum di keiko, ada lagi nih mas?

N: adalagi, itu bener bener basicnya cara pembuatan lah, kalau sebelumnya kan kita udah belajar gimana sih cara mennikmati kopi gitu kan, terus dari awalnya yaa itu 2013 akhir itu aku sempat berapa bulan sih belajar ngebar, dan waktu itu sempat vakum itu sekitar tiga bulanan, karena waktu itu ada tuntutan buat nyelesaiin skripsi dan setelah skripsiku selesai, waktu itu momennya juga pas sih, jadi setelah aku bener bener selesai sidang itu, sekitar mei akhir, itu ada lowongan dari salah satu coffee shop di Jogja, aku masuk kesitu karena aku liat reputasinya dulu, karena dulu salah satu coffee shop di Jogja ini salah satu coffeeshop yang banyak

membentuk barista barista handal di Jogja, nah salah satunya itu prestasinya mereka yang membanggakan itu mereka pernah ngirimin satu wakil ke tingkat dunia sih waktu itu, itungannya itu alumni, tapi yaa membanggakan itu ya itu, waktu itu dia maju sekitar tahun 2012 atau 2013 gitu, setelah itu, waktu itu banyak coffee shop coffee shop di Jogja ngambilnya dari alumni coffee shop itu, sampe istillahnya ada sistem transfer gitu, jadi sebelum habis kontrak barista barista ini udah didatengin sama owner owner, udah ayoo kamu kerja ditempatku aja, itu sih yang jadi daya tarik kenapa aku mau masuk situ, sampai setelah itu selesai dari sana aku mutusin buat belajar lagi, jadi aku belajar tapi gak ngebar dulu, waktu itu bertepatan ada event nasional disitu, waktu itu aku selama hampir tiga bulan lebih bener bener intense belajar gimana cara membuat kopi, gimana cara merasakan, dan yang lain lain lah, terus itu sekitar tahun 2015 yaa, 2016 itu aku bener bener bukan ngebar sih, jatuhnya kayak casualan, itu jatuhnya ketika ada suatu coffeeshop nih, butuh barista, disitu kita ngisi, sempat aku ngisi beberapa bulan juga di salah satu tempat di jogja di daerah terban, itu di top gear, itu baru kita vakum lagi, karena waktu itu aku pas pulang, tapi itu gak menghentikan aktivitas di dunia perkopian, terus di 2017 baru kita mulai lagi, di simetri, dan sampai sekarang sih

P: hmm kamu tu aslinya mana sih mas?

N: orang tuaku aslinya sini, jogja, tapi aku besarnya di sumatera, riau, pekanbaru

P: berarti sekarang homebasenya disana? Riau?

N: bisa dibilang gitu

P: terus sekarang selain ngebar, kesibukanmu apa mas?

N: selain ngebar kesibukannya belajar sih yang pasti tentang kopi, jadi hmm untuk ngebar di kopi kalau aku belajar itu biasanya ada di satu jam pertama ketika kita mau ngeshift ada sekitar satu sampai dua jam pertama, enam jam berikutnya kita kerja aja kayak biasanya, tapi setelah itu, itu tergantung lagi nih, kalau masih mau lanjut belajar, kita bisa lanjut lagi nih ketempat lain, karena aku sendiri ngerasa kemampuan aku tu belum terlalu cukup untuk jadi seorang professional barista, makanya aku selalu nyempatin diri sih untuk main ke coffee shop atau ke temen temen yang ada hubungannya sama perkopian, entah itu belajar gimana sih kopi itu, gimana sih kopi itu sebelum diseduh, atau kita kenal biasanya dengan roasting, nanti dari situ ketemu dengan orang orang banyak sih, entah itu roaster, entah itu prosesor, entah itu petaninya, entah suppliernya, atau temen temen yang kita sebutnya pecinta, kita ngobrol kita nemuin hal hal baru, itu sih kalau aku, belajar itu ada di dua jam awal ketika kita kerja, setelah itu yaudah, kita menghasilkan uang, gitu sih kalau aku

P: terus mas selain di dunia barista atau dunia kopi, ada gak sih kerjaan lain yang mungkin bisa jadi gak berhubungan dengan dunia kopi?

N: yang gak berhubungan sama sekali? Hmm meskipun itu jualan kali yaa, kalau jualan mungkin aku masih ada hubungannya dengan kopi sih, bisa jadi itu beans kopinya, atau jualan yang ada hubungannya, entah itu merchandise atau barang barang yang berkaitan kopi gitu

P: awalnya nih mas, kenapa sih terjun di dunia barista, di dunia kopi gitu?

N: awalnya kedunia baristaan karena rasa penasaran

P: karena rasa penasaran? Hmm terus?

N: karena ketika penasaran aku pribadi bakal coba cari tau, nah masalahnya rasa penasaran aku di kopi itu semakin lama semakin besar, jadi rasa penasaranku tu misalnya, aku penasaran sama A nih, jadi si A itu tuh menjalar lagi, A 1, A 2, A 3, A 4, nanti menjalar lagi, nanti ketika aku

cari tau, datang lagi kasusnya si B, nanti aku cari tau lagi, sedangkan si A ini belum selesai, jadi semakin ini sih kalau aku, semakin terus rasa penasaran, rasa pengen tau juga

P: hmm terus kenapa kopi mas? Pernah gak nyoba hal lain? Misalnya teh atau diluarini yaa, makanan atau hal lain gitu?

N: pernah sih, pernah coba cari tau banyak tentang teh atau coba cari tau tentang yang lain gitu, tapi gak tau kenapa itu selalu kembali ke kopi, karena apa yaa, selalu ada yang mengembalikan perhatian ke kopi lagi gitu

P: kayak ada hal khusus gitu yaa, yang bisa balikin lagi ke kopi

N: iyaa, pernah coba cari diluar itu, balik lagi, pernah waktu itu ditawarkan, yaudah ini si kopi ini kamu jadiin sampingan aja, kamu lebih bagus kalau kerja di kantor dengan hasil yang pasti gitu, eee pernah nyoba buat gitu, tapi bukan selalu gagal yaa, tapi gak bertahan lama, pernah ada tawaran ayoo ikut aku buat garap ini, buat garap itu, tapi pasti ujung ujungnya balik lagi, karena emang aku selalu punya pemikiran dan rasa penasaran karena aku tiap hari minum kopi, dan tiap habis minum tu balik lagi, selalu ada pertanyaan pertanyaan yang muncul, selalu ada rasa penasaran itu

P: terus menurut kamu nih mas, barista itu sebenarnya apa sih?

N: barista itu profesi, yang eee aku rasa di Indonesia sendiri itu belum terlalu diperhitungkan sih, karena aku rasa Indonesia sendiri itu peminum kopinya banyak, tapi kan kita gak tau, bukan kita gak tau sih, tapi kejadian yang kita liat selama ini, temen temen yang minum kopi itu ee kopi kopi yang mereka minum itu kebanyakan yang instan, bisa jadi seperti itu, mungkin sekarang udah mulai banyak, tapi sekarang dibandingkan dulu temen temen itu masih belum tau cara menikmati kopi itu seperti apa, padahal kita atau si kopi itu tu eee mereka itu punya banyak hal yang istimewa disitu tapi yaitu tadi, kita tu ketika ee gampangannya lah yaa, ketika kita ngajakin temen temen ngopi gitu yaa, gampangannya kalau sekarang kita ngajakin ngopi, yang ada itu ada dua pertanyaan, mau ngopi di burjo atau di coffee shop gitu sih, eh tadi pertanyaannya gimana?

P: barista itu apa hehehe aku penasarannya gini, kan kamu bilang tadi barista itu profesi, sebenarnya barista itu ngapain sih?

N: hmmm si barista itu sendiri kalau misalnya kita persempit pengertiannya, barista itu adalah orang yang bekerja di belakang bar, dibelakang mesin kopi, dan membuat sajian sajian yang berhubungan dengan kopi, jadi yaa itu tadi sih, karena kalau menurutku sih barista itu mereka punya keahlian khusus dari kopi sih, sama kayak chef sih, chef kan punya keahlian khusus untuk meracik makanan, nah kalau kopi, mereka punya keahlian khusus untuk menjadikan sesuatu dari kopi, karena apa yaa hmm, diluar, maksudnya diluar sepengetahuanku, barista itu profesi yang dihargai, di Italia itu, barista itu profesi yang punya posisi sejajar dengan yang namanya koki, dan gak semua orang itu bisa jadi barista, gak segampang disini, dari yang kita temukan di Jogja, gak cuma di Jogja sih, di Indonesia juga, dan semua orang bisa bikin kopi, tapi gak semua orang bisa bikin kopi enak, bukan enak sih yaa, tapi gak bisa yang itu tu yaa yang seharusnya gitu, jadi gampangannya semua orang bisa bikin mie instan gitu, koki pun gitu, tapi ada orang orang yang mungkin bisa bikin sesuatu yang lebih dari situ

P: hmm aku nangkap ada sesuatu yang menarik tadi nih mas, semua orang bisa bikin kopi, tapi gak semua orang bisa bikin kopi enak, atau yang punya nilai lebih gitu, nah berarti untuk jadi seorang barista itu apa sih yang harus dimiliki?

N: untuk jadi seorang barista itu aku selalu berpedoman sama lima hal sih, aku biasanya bilang itu, kalau disingkat jadi PESEC, yang pertama passion, education, skill, communication, sama

hmm apa yaa namanya, entertaining, barista itu gitu menurutku, pertama kenapa passion, karena aku sendiripun kalau aku gak punya passion disini, aku gak bakal sampai sejauh ini gitu, kenapa jadi passion, hmm karena untuk yang sekarang yang pertama masih harus tau kopi itu bagaimana, secara sempit kita masih ngomongin gimana kopi itu bisa sampai jadi segelas gitu tapi secara luas, kita bakalan tau, si kopi ini nanti hubungannya apa dengan apa, yang kedua skill, itu yang aku bilang tadi, semua orang bisa bikin kopi, tapi gak semua orang bisa bikin kopi enak, entertaining jelas, barista itu menghibur, gampangannya itu dari latte art, terus komunikasi, itu aku bisa bilang gitu karena aku niru cara model di Italia, karena kalau udah ngomong gitu, itu ada dua versi nih, cara italia dan cara amerika, kalau cara italia itu, gimana caranya kita berinteraksi dengan orang orang gitu, kalau cara amerika, kita datang, minum, yaudah pergi, gitu

P: sekedar take away gitu yaa

N: take away, tapi ada juga sih beberapa yang gak gitu, jadi barista itu juga harus punya yang namanya hmm aku bingung kata katanya, tapi gampangannya jadi barista itu kita harus punya etika gitu, karena yang terjadi belakangan ini tuh, mereka ketika udah ngerasa jadi barista beberapa manja, beberapa kasus, ketika udah jadi barista itu males ngelakuin sesuatu yang rasanya bukan pekerjaan barista, aku jadi barista itu kerjaanku itu Cuma bikin kopi, jadi ketika mereka disuruh melakukan sesuatu yang menurut mereka itu bukan pekerjaan mereka, mereka gak mau atau malas malasan, itu yang aku dapet dari teman teman lain, itu waktu aku dulu balik ke sumatera, kasaranya sih, ketika aku liat atmosfer yang ada disana, ketika mereka menjadikan profesi ini sebagai gaya hidup, lifestyle, kamu bakal keren ketika kamu jadi seorang barista, nah itu sebenarnya yang pengen aku hindarin, selalu aku bilang ke temen temenku yang eee punya satu profesi dengan kita, etika, attitude kita bilang

P: terus dari sisi attitude tadi, ada gak sih attitude khusus yang harus dimiliki seorang barista? Kan kalau di profesi dokter, kayak kode etik gitu yang harus dimiliki barista, ada gak sih?

N: apa yaa, kode etik gitu, hmm kalau menurut aku pribadi itu ada, terutama sekarang ditempat kerjaku itu, attitude yang harus dimiliki adalah, ketika kita memperlakukan customer yang datang itu sebagai temen kita, gimana cara kita berinteraksi dengan mereka, gimana caranya biar mereka bisa nyaman, karena menurutku kopi itu juga gak melulu tentang enak atau enggak, kopi juga dilihat dari temen temen yang bikinnya sih, jadi ketika suasananya kayak gimanaapun, istilahnya yaa mau gimanaapun, kopi ini juga bisa berasa enak gitu

P: menarik nih mas, jadi gak melulu kopi itu tentang enak gak enak yaa kan, nah menurut kamu ni mas, kopi itu apa sih mas?

N: kopi itu hidup sih yaa haha, siapa sih yang gak suka kopi, kopi itu hidup, mereka yang gak suka kopi bisa aku bilang mereka itu belum, bukannya enggak, karena mereka belum ngerasain, kopi yang outstanding itu gimana, gampangnya makanan deh, jadi gampangannya kita nyobain nasi telur, nasi telur itu yaa udah biasa biasa aja, tapi ketika dibuat dengan cara yang benar, atau dengan cara diolah dengan sesuatu yang hmm, belum lagi misalnya ketika ada suatu jenis telur yang mereka belum pernah makan, tapi ketika mereka makan, mereka tu udah hmm ternyata telur tu seenak ini, kopi tu juga kayak gini, mungkin yang aku bilang mereka gak suka kopi karena mereka belum merasakan kopi itu semewah apa, bisa seenak apa, karena yang mereka minum selama ini yaa, kopi kopi seperti itu yaa, aku gak bisa bilang yaa, kopi yang segar dan kopi yang sachet itu, aku gak mau bandingin sih, tapi yang terjadi selama ini, hmm ya itu, kita mau gak mau, aku selalu harus bisa memposisikan kopi yang enak dengan kopi yang biasa aja, karena selama ini, pengalamanku temen temen yang gak suka mereka bisa bilang suka gitu, karena yaa itu tadi, mereka harus nyobain dulu kopi yang rasanya yaa, ini kopi nih, gitu sih kalau menurutku

P: terus dari sisi kopi dan ke barnya, nah dari riset kecilku, aku gak mau metain, tapi yaa ujung ujungnya seperti terpetakan, ada yang berpikiran kopi itu manual, ada juga yang berpikiran mesin, nah menurut mas, sebenarnya barista tu perlu gak sih nguasain kedua duanya?

N: pasti harus, karena pengertian barista itu sendiri adalah orang yang berdiri di belakang mesin kopi dan membuat sajian dari kopi, sedangkan untuk yang manual, kita bisa bilang profesi mereka itu adalah seorang brewers, dan menurutku seorang barista itu harus paham kedua duanya, karena si mesin dan yang ini tu mereka saling membutuhkan keduanya

P: berarti aku dapat pengetahuan baru nih, berarti kalau dia yang nyeduh manual aja, disebutnya brewers

N: brewers, aku lebih nyebutnya lebih ke brewers

P: berarti kalau barista itu kedua duanya

N: barista itu orang di mesin kopi, kalau menurutku barista itu orang yang berdiri dibelakang mesin kopi, dan membuat sajian dari kopi, kalau brewers, itu mereka lebih spesifik ke manual, gitu

P: terus dari sisi skill pesec tadi, dan barista tu di belakang mesin gitu, nah yang baru baru ini lagi naik juga nih, menurutmu perlu gak sih adanya sertifikasi barista?

N: bisa perlu bisa enggak, kalau yang sekarang, perlunya karena si barista itu bakal lebih di hargai sih kalau bersertifikasi, karena hmm yang ada sekarang temen temen yang kerja di belakang bar itu gaji mereka sama aja, pas pasan, paling gak yaa minimal umr, tapi yang misalnya bersertifikasi atau paling gak mereka pernah punya prestasi, itu mereka lebih dihargai sih, karena itu yang paling gak itu yang nunjukin mereka itu bisa gitu

P: hmm iyaa yaa, terus kalau sekolah barista, penting gak sih ada sekolah barista dan barista itu ikut sekolah barista, penitng gak sih?

N: penting untuk mereka tau dasar dasar cara cara pembuatan kopi, kalau menurutku itu penting, asal hmm mereka itu masih ada rasa ingin tahunya gitu, karena ketika mereka itu belajar di sekolah kopi, mereka itu Cuma dapat yaa hmm mereka itu Cuma tahu berapa persen lah, mereka itu Cuma tau dasar, mereka tau cara dasar untuk eee, maaf kalau eee, yang aku tau kalau di sekolah barista itu mereka diajarin cara pembuatan espresso yang baik dan benar, cara pembuatan manual brew yang baik dan benar, cara membuat latte art, gampangannya gini, tapi dilain itu semua, kopi itu masih luas banget, dan mereka harus cari tau lebih, karena kopi itu gak melulu, eee, karena aku bilang kan kopi ini luas, tapi kalau buat kopi, mereka tetap punya basic, yaitu tadi tentang pembuatannya, yaa nanti intinya itu saling berhubungan sih, jadi sekolah itu penting

P: terus sedikit balik ke belakang nih mas, tadi kan sempat disinggung masalah sertifikasi, ngaruh ke gaji juga, nah kalau boleh tau nih mas, disini gajinya berapa?

N: disini gajinya ee hitungannya lebih tinggi sih dari teman teman lain di Jogja, tapi kalau disini menurutku gajinya gede, karena temen temen yang ada disini itu sebelumnya mereka udah dipantau hhampir satu tahun sebelum ini buka terus mereka dikasih fasilitas untuk sama sama berkembang, maksudnya untuk memberikan yang maksimal dan bisa sama sama belajar, lalu fasilitas yang dikasih juga asik menurutku, terus karena salah satu ujian barista itu ada di perlombaan, karena menurutku perlombaan itu salah satu tolak ukur kita udah sampe mana gitu di perkopian, menurutku disini bagus karena mereka mau buat ngebiayain itu gitu, aku gak tau kalau misalnya ditempat tempat lain itu mereka pergi dengan cara independen atau dari awalnya udah di sponsori, tapi kalau untuk di Jogja, Simetri itu bener bener di full support sih, untuk gajinya juga menurutku, mereka juga bisa menghargai itu gitu

P: kira kira di atas umr atau enggak mas?

N: diatas umr

P: terus disisi kamu nih mas, pendapatan segitu, cukup gak buat kehidupan kamu?

N: cukup banget, bisa buat ditabung

P: nah itu maksudnya mas sendiri punya tanggungan lain gak? Kayak buat keluarga gitu misalnya?

N: kalau untuk aku, kenapa aku bilang cukup banget karena aku belum punya tanggungan, tapi untuk temen temen disini yang udah berkeluarga, aku bilang itu cukup banget, yaa mungkin, yaa pasti diatas umr dan menurutku itu panteslah, pantes banget diberikan ke teman teman yaa yang menurutku mereka punya dedikasi tinggi dan eee pengorbanan mereka lah, dan di simetri, temen temen yang bekerja di bar itu, ada beberapa temen temen yang mereka udah lulus, udah lulus dan mereka mau meninggalkan ijazah dan buat lari ke suatu hal yang mungkin gak ada hubungannya dengan ijazah mereka gitu

P: berarti pendapatannya segitu, maksudnya disini tu pendapatannya tu dengan usaha yang mereka keluarin, itu sesuai?

N: sesuai, sesuai banget, yaa gampangnya karena kita dikasih besar, kita juga gak mau mengecewakan, yaa gitu sih dari owner, yaa menurutku dengan pendapatan segede itu, kita juga pasti ngasih yang besar, menurutku itu worth it lah

P: terus dari sisi ini nih mas, dari sisi asosiasi nih mas, scai, bgi, dan aku liat kalau di Jogja tu paling besar BKVR yaa, penting gak sih ada komunitas atau asosiasi gitu buat profesi barista sendiri?

N: komunitas yaa? Kalau menurutku penting sih, karena hmm kita juga selalu ada info info terbaru yang itu biasanya tersebar dari komunitas komunitas gitu, jadi yaa gak Cuma info, tapi nanti misalnya ada perlombaan, jadi biasanya komunitas itu jadi wadah, entah wadah mereka yang buat acara atau wadah buat yang mau ikutan lomba, biasa itu nanti adanya nanti ditingkat nasional, yang ketika mereka ada prestasi nanti dikirim ke tingkat nasional, gak cuma di Jogja aja sih, kalau menurutku itu penting banget, dan yang lain juga gitu

P: mas utut sendiri udah pernah ikut lomba lomba di dunia kebaristaan gitu?

N: udah pernah sih, udah pernah

P: dari sisi prestasi udah ada apa aja ni mas?

N: untuk perlombaan secara umum aku baru sekali sih, dan kebetulan aku jadi juaranya waktu itu, dan itu mungkin yang bikin aku bisa berpenghasilan tinggi juga ditempat kerjaku sekarang, gitu sih

P: berarti disini dari segi penghasilan tiap baristanya beda beda?

N: beda beda, selain dari prestasi, juga tetap dari segi kinerja sih, jadi misalnya nanti si teman ini dia ada yang belum berprestasi tapi kinerjanya bagus yaa gak masalah kalau dia dapat gaji yang setara dengan teman teman yang berprestasi gitu, karena prestasi itu jadi tolak ukur yang pertama untuk nego gajinya

P: balik ke masalah kinerja nih mas, kenapa aku tarik neliti tentang kopi, tentang barista kan kayak istilah kerennya kopi itu udah masuk ke era third wave era, menurut kamu nih mas, lebih penting barista atau konsep di coffee shopnya?

N: antara lebih penting barista sama konsep coffee shop, kalau menurutku ada korelasi sih, yang pertama pengunjung datang dari segi coffee shopnya dulu, ketika mereka udah dapetin dari segi coffee shop, mereka dapet baristanya yang kurang menyenangkan itu belum tentu bisa bikin mereka buat datang lagi gitu, tapi ketika mereka coba coba datang ke suatu coffee shop dan kebetulan mereka dapat pelayanan yang bagus dari baristanya, itu mereka pasti ada keinginan buat datang lagi dengan alasan, ohh ternyata selain ini disana tempatnya asik, pertama pasti gitu, tempatnya asik dan orang orang disana juga asik gitu, kalau mau tau coba kamu buka buka aja di google review, disitu ada beberapa review, jadi yang aku dooet dari situ sih selain untuk ulasan positifnya itu mereka menghargai di bagian pelayanan dan keramahan sih selain ari temoatnya yang asi, kalau menurutku sih itu aja, barista dan tempat harus ada korelasi, jadi temen temen owner yang lain harus paham maksudnya, balik lagi ketika aku di keiko, kenapa banyak owner owner lain ngambil dari keiko, karena mereka punya standar, punya kualitas, selain kinerja yaa, jadi yaa mereka punya daya tarik

P: berarti yaa ada korelasi khusus yaa antara kinerja barsita tadi dengan konsep coffee shopnya

N: pasti ada

P: iyaa, nah berarti nih mas, kamu dari 2013, berarti udah sekitar empat tahun nih di barista, mau sampai kapan?

N: mau sampai kapan hmm sampai aku bosan

P: hmm sampai bosan, hmm terus ada gak harapanmu di dunia kebaristaan atau di dunia kopi

N: kalau kebaristaan pasti ada, kalau di dunia kopi aku berharap aku bakal naik kelas, karena dunia perkopian itu mereka juga punya tingkatan tingkatan tertentu, kalau misalnya kita ambil kayak dunia kerjaan, ada yang namanya karyawan diatasnya ada yang namanya spervisor diatasnya lagi dan seterusnya, kalau di dunia kopi juga ad, jadi itu ada yang namanya barista, di atasnya lagi itu ada yang namanya roaster, diatasnya roaster itu ada namanya terbagi lagi, itu ada yang namanya Q grader, Green Buyer, atau satu lagi namanya Supplier

P: Green buyer sama supplier itu sama?

N: jadi green buyer itu orang orang yang khusus datang ke suatu temat tertentu dan menilai suatu kopi ini bisa layak jual atau enggak gitu, jadi di dunia perkopian itu juga banyak yaa, juga ada tingkatan tingkatannya gitu, selain barista, itu banyak sebenarnya, Cuma yaa mungkin yang kita tau yaa dunia perkopian itu yaa hanya sesempit itu, mungkin belum banyak orang tau sih, aku sih pengennya naik ke kelas kelas itu sih

P: okeeyy berarti pengennya naik kelas gitu yaa mas, hmm udah sih mas, aku udah dapat banyak ini, tapi ada satu yang aku penasaran ni mas, di dunia barista, aku nemuin suatu fenomena nih, kayak ada dua kiblat gitu, kopi itu rasa atau intuisi, sama kopi itu sains atau matematis, nah kalau kamu sendiri yang mana mas?

N: rasa dan ituisi atau sains matematis, nah kalau disini itu, sains dan matematis itu bisa membentuk rasa, ketika kita pakai intuisi, feeling yaa kan, feeling itu juga bisa bener bener berpengaruh ya kan, karena kopi juga butuh logika, gampangannya, bikin kopi itu kayak masak, ketika kita masak dengan api yang besar contohnya, itu mungkin dia bisa mateng diluar, tapi mentah di dalam, kopi juga bisa kayak gitu, mungkin keliatannya mateng, enak, tapi sebenarnya ada rasa rasa yang gak enak yang keluar, kenapa kita butuh yang namanya sains, karena si kopi itu sensitif, sesitif terhadap perubahan, gampangannya entah itu mineral, entah itu kadar asam, kadar garam ntah itu apa segala macem, kopi bakal terpengaruh disitu, kenapa kita pakai sistem matematis, karena itu bisa jadi patokan si kopi itu enak atau enggak, karena gini, konsistensi itu susah, karena ketika orang bilang di tangan yang ini dengan tangan yang ini beda hasilnya, itu

bisa dipatahkan gak? Dengan yang ada namanya sains, ada namanya matematis, itu bisa patah, kopi itu bisa konsisten, asal kita tau caranya, intuisi pasti, karena itu tadi apa yang aku bilangin, seorang barista itu harus punya skill, skill dan intuisi itu berhubungan, jadi semuanya benar sih menurutku, Cuma menurutku sains dan matematis itu untuk mereka yang ingin cari titik maksimal lah di kopi, tapi kalau intuisi sama rasa yaa tanpa matematis yaa mereka gak akan dapetin semaksimal itu

P: yang bikin aku penasaran lagi nih mas, kamu tadi sempat nyinggung kamu sebelum ngebar tu ada waktu dua jam buat belajar, itu terus menerus gitu atau gak? Itu biasanya ngapain aja tuh?

N: yaa terus menerus, ngapainnya yaa belajar bikin kopi, maksudnya gini, bikin kopi yang menurut keseharian kami enak dan kesepakatan kami titik ketika kopi itu enak, karena yang kita tahu, koppi itu unik, dia ganti hari udah beda rasa bahkan dalam selang jam, pagi ke sore, sore ke malam itu udah beda, kenapa aku bisa bilang dua jam pertama aku belajar yaa karena itu tadi, si kopi tadi ni enaknya digimanain nih dengan gak menghilangkan sains dan matematisnya tadi sehingga bisa menghasilkan rasa dan feeling kita, ya itu tadi sih

P: kalibrasi yaa?

N: iyaa kalibrasi, kita nyebutnya kalibrasi, karena yaitu tadi, aku gak bisa serta merta lepasin unsur matematisnya tadi, karena kayak masak, daging yang fresh dengan daging yang dimasukin chiller udah sehari itu perlakuannya bisa berbeda, pastry yang fresh dengan yang udah hampir enam jam itu gimana, mungkin masih bisa dikonsumsi tapi yaa gak senikmat dengan yang fresh, jadi yaa kopi kayak gitu tadi, perlu di kalibrasi yaa gara gara itu, yaa kita belajar kesepakatan kita hari ini kopi ini enaknya diginiin nih, soalnya kan cara pembuatannya juga banyak kan, gampangnya kalau espresso di nanti rasanya gini gini gini, nanti yang akan keluar ini ini ini, gimana caranya, nanti akan dijabarin lagi, karena di manual kita bisa bilang kesepakatannya kalau, ini kopi bisa kita bilang enak di suhu segini nih, sorry ini aku jadi agak ribet sedikit nih, dengan suhu segitu, dengan daerah asalnya seperti ini, altitudenya segini, jadi dia punya kepadatan yang seperti ini, jadi dia harus dimasak dengan tingkat kematangan seperti ini baru akan ngeluarin rasa yang seperti itu, besok juga gitu, ini udah hari segini nih, kita pakai patokan lama, kita bisa kalibrasi lagi, kejar lagi dengan rasa idealnya tadi, gitu

P: terus ni ada gak sih ritual ritual khusus atau kebiasaan kebiasaan khusus nih yang kamu lakuin sebelum ngebar gitu?

N: makan, karena beberapa mitos bilang kalau misalnya ngopi tapi belum makan itu bakal kembung atau gimana, mungkin efek sampingnya kayak gitu, karena ketika kalibrasi kita butuh berapa kali nyicipin kopi, jadi yaa efek sampingnya itu agak mengganggu lambung kemungkinan, jadi yaitu sih, asal makanannya yang gak banyak mengandung bumbu bumbu yaa yang banyak mengandung rasa rasa gitulah, cabe, kayak atau mungkin merokok atau semuanya, atau paling gak ketika mau icip icip gitu, diisi dulu perutnya, ntah itu dengan roti atau apa, karena berhubungan juga dengan yang namanya lidah yaa gitu gitulah

P: mungkin terakhir ni mas, barista kalau dalam satu dua kata gitu, menurutmu apa mas?

N: pembelajar kopi

P: udah sih mas kalau dari aku itu aja, udah dapat banyak banget, nanti biar aku terjemahkan dalam skripsiku dan dikomparasikan dengan teori haha harapanku sih semoga skripsiku bisa berguna sih, karena aku ngerasa orang banyak banget bahas tentang kopi tapi sedikit yang bahas tentang barista, jadi yaa semoga bisa berguna buat kedepannya

N: pasti haha

P: terimakasih banyak mas

N: sama sama

Narasumber 6

Nama : Chikita Adelya Setiawan

Tempat Bekerja : Simetri Coffee and Roasters

Memulai karir barista : 2015

Pekerjaan lain : Mahasiswa Universitas Atma Jaya

P: jadi aku neliti ini lebih ke barista, profesi barista, sejauh ini nih aku muter muter, aku cari cari referensi, orang banyak yang membahas tentang kopi nih, tapi gak banyak yang bahas tentang baristanya, makanya aku akhirnya milih neliti tentang barista ini, nah jadi aku pengen tahu seputar dunia barista menurut kamu nih, apalagi kemarin kan aku taunya kamu jadi narasumber di sangkring itu kan, yaudah deh makanya aku coba ngehubungin kamu hahaha

N: hahaha okaayy okaayy, terus ni pertanyaannya apa aja nih mas?

P: okaayy langsung aja yaa haha mungkin yaa aku pengen tau dulu nih, kamu aslinya orang mana?

N: aku aslinya tangerang

P: ohh tangerang, berarti di Jogja?

N: di Jogja kuliah sih sekarang

P: berarti belum selesai yaa?

N: belum, masih setengah jalan, masih semester 5 aku

P: berarti sekarang kesibukannya kuliah sama ngebar?

N: iyaa kuliah sama ngebar aku

P: ngebarnya udah berapa lama nih?

N: mulai ngebarnya itu udah dari 2015, semester dua ke tiga itu aku udah mulai, 2015 sih, apa 2016 awal gitu

P: sebelumnya ngebar dimana?

N: aku di kopiketjil

P: ohh sebelumnya di kopi Ketjil

P: berarti startnya dari sana yaa?

N: iyaa aku startnya dari sana

P: nah sebelumnya mau ngebar tu kenapa sih?

N: jadi sebenarnya kenapa mau ngebar tu, awalnya iseng aja, bener bener murni iseng mas, karena aku awalnya tertarik sama kopi ketjil, karena awalnya tampak dari luarnya tu menarik aja, terus aku sering lewat lewat, padahal aku gak pernah kesana, maksudnya buat nongkrong, ngopi atau segala macem, Cuma lewat lewat doang terus aku tertarik aja, ini coffee shop kok kecil, tapi dari luar itu keliatannya menarik aja, terus aku buka instagramnya ternyata lagi open rec, yaudah terus aku buru buru bikin cv terus apply, terus yaa ujung ujungnya masuk, ya murni iseng aja, udah dari situ sih

P: berarti sebelum itu memang seneng kopi atau enggak?

N: sebelum itu aku sama sekali belum kenal coffee dari beans gitu aku belum kenal, sebelumnya aku suka kopi tu ya dari sachet aja, kayak gitu sih, terus mulai dari gara gara masuk kopi ketjil, terus ternyata jatuh cinta sama kopi hahaha

P: jatuh cinta sama kopi hahaha berarti ni di kopi ketjil udah hampir setahun juga yaa?

N: enggak sih, kalau ngebarnya aku itu genap enam bulan di kopi ketjil, tapi sempat kayak ada jeda nya pas dari kopi ketjil sebelum kesini, aku di kopi ketjil tu masih sering main main, bantu bantu ngebar juga gitu gitu

P: berarti resminya enam bulan, terus ada jeda terus baru kesini?

N: iyaa baru kesini

P: iyaa soalnya kan disini kan kayaknya udah mau enam bulan juga yaa

N: disini itu udah empat bulan

P: terus ni, menurut kamu nih, barista itu apa sih?

N: barista itu profesi sih menurutku, bukan pekerjaan yaa, soalnya kan kalau profesi kan dia butuh skill, butuh keseriusan, butuh sesuatu yang lebih lah dari sekedar kegiatan gitu, menurutku semakin kesini aku semakin tau sih, kalau gak semua orang tu belum tentu bisa jadi barista, kayak gitu sih, aku mikirnya gitu sih

P: okey berarti barista tu profesi yaa, nah terus buat jadi barista nih, apa aja sih yang dibutuhkan?

N: hmm buat jadi barista itu sebenarnya menurutku tetep suka kopi dulu sih, nanti urusannya gimana, maksudnya dia bisa kerja atau enggak di bar gitu, itu lebih bisa dilatih sih dibanding kalau kamu gak suka kopi gitu, yang penting suka kopi dulu gitu

P: berarti dasarnya harus suka kopi gitu

N: iyaa

P: terus, sebenarnya barista itu ngapain sih?

N: barista tu, jadi tu kalau sekarang tu menurutku kalau barista atau brewers yaa, itu tu kerjanya ternyata lebih dari sekedar bikin kopi kalau menurutku hahaha karena aku ngerasainnya semakin kesini jadi barista atau brewers tu selain bikin kopi yang bener, kopi yang enak dan segala macem, gimana dia tu harus pinter pinter nyari celah, gitu loh mas, maksudnya gimana cara dia cari celah agar orang orang tetap penasaran gitu entah kopi apapun gitu yaa, baik kopi

yang espresso based atau manual brew gitu, yaa menurutku kita tu kan barista yaa di hilir gitu yaa mas, soalnya kan kopi tu kan panjang banget tuh prosesnya segala macem, bisa orang orangnya, processor, roaster segala macem, kita tu barista yang langsung berhadapan dengan costumer gitu, yang langsung berjumpa atau ngobrol dengan costumer, penikmat kopi gitu, nah disitu tu menurutku peran seorang barista tu gimana mereka harus selalu pinter pinter yaa gimana yaa, intinya kayak membuka agar semakin banyak peminum kopi gitu, jadi dari situ tu impactnya peminum kopi tu bertambah, kopi itu bisa dikenal lagi oleh orang orang yang mungkin tadinya memandang kopi itu pahit atau kayak bikin melek atau segala macamnya gitu, kayak gitu sih

P: hmm berarti yang aku tangkep yaa, barista tu lebih dari sekedar bikin kopi, karena dia berhadapan langsung dengan pelanggan, kalau bahasa umumnya garda depan lah, dari perjalanan panjang kopi tadi

N: nah iyaa

P: nah terus nih, kayak udah kamu bilang tadi, barista itu profesi dibutuhkan, nah berarti kan ada skill skill yang ahrus dikuasai tuh, nah skill apa aja sih yang dibutuhin barista?

N: skill skillnya itu, mungkin yang namanya skill bisa dilatih yaa, kalau aku kan baristanya gak yang formal formal banget nih, karena kan di Jogja kebanyakan baristanya gitu yaa, dibandingin dengan jakarta yang ada les les kopi gitu, sekolah kopi, dan yang udah tersertifikasi segala macem gitu, kalau dari aku sih, skill skill yang aku selama ini dapet mungkin dari mengenal seluk beluk kopi, misalnya dari paling gak dia ngerti green bean, roasted bean, equipmentnya, toolsnya, kayak grinder, terus mesinnya, yaa seenggaknya mereka ya paham gitu, sama mungkin skill skill diuar kopi kayak manajemen waktu gitu, ternyata penting juga sih, aku juga baru sadar juga akhirnya, terus kebersihan, kebersihan tergantung coffee shopnya juga sih, kan ada sistem sop segala macem gitu sih, terus apa yaa, skill skill itu lagi mungkin interaksi dengan costumer juga termasuk kali yaa, karena aku ngeliatnya itu kayaknya gak semua barista tu punya skill untuk selalu welcome sama semua costumer gitu, dan itu aku bilang juga gak semua barista bisa gitu, susah gitu kalau aku bilang, yaa padahal barista itu kapanpun kalau dia ngebar itu dia harus ngeluarin peforma terbaiknya kayak gitu, kayak gitu sih

P: terus kan sekarang semakin berkembangnya industri kopi ni yaa, mulai adanya mesin mesin gitu, sebebannya barista tu perlu gak sih nguasain mesin mesin gitu? Perlu gak sih? Karena sekarang kan ada juga yang kayak Cuma manualan aja, nah sebenarnya barista tu perlu gak sih nguasain dua duanya itu tadi?

N: sejauh ini aku mikirnya sepertinya perlu, karena aku sih dari awal basicnya manual, karena aku di coffee shop sebelumnya juga semuanya bener bener manual gitu dan sampai bikin milk basednya espresso, cappucino, semuanya manual gitu, nah dari situ aku terus istilahnya lompat langsung kesini yang mesinnya langsung canggih banget nih, jadi aku tu bener bener yang kayak agak agak jet lag gitu loh mas, dari yang biasanya manual terus megang mesin kayak gini, sementara kalau dibandingin diri aku sama yang lain, kan itu dulunya mesinnya istilahnya, tanpa dipungkiri mesin kan juga ada tingkatannya gitu, yang lain tu udah ada basic mesin gitu, kalau aku kan jauh banget, jadi bener bener harus banyak nanya sama temen temenku, mesin tu gimana gitu, dari situ aku jadi sadar sih kalau ternyata barista tu perlu juga gitu, kalau dia benar benar mengimani kebaristaannya dia yaa, eee perlu sih belajar mesin, nah terlepas nanti dia mau seriusin kebaristaannya dia mau fokusin ke manual atau espresso based gitu yaa tapi tetep mereka harus bisa kedua duanya sih menurutku

P: nah kayak kamu bilang tadi nih, di Jogja kan kebanyakan gak formal lah baristanya gitu kan, penting gak sih ada sertifikasi barista, barista tu tersertifikasi gitu?

N: kalau ini aku gak bisa bilang penting atau enggak, soalnya aku gak tau berapa misalnya yang benar benar tersertifikasi itu kayak apa, cuman hmm Cuma kalau aku pikir hal hal yang seperti itu memang harus ada, karena kan sertifikasi itu berarti kan ada hal hal yang terukur tersistem gitu kan soalnya di Jogja ini istilahnya kopi di Jogja ini mau lebih naik lagi atau menyamai sama Jakarta gitu, soalnya sampai sekarang juga belum ada kan, kayaknya tanpa dipungkiri menurutku kalau memang ada yang tersertifikasi gitu, aku sih mikirnya kayak agak naik gitu yaa, aku pikir kalau ada barista yang tersertifikasi gitu harusnya lebih baik jadi kayak ada patokanlah buat kayak kita nih, barista barista yang istilahnya memang enggak tersertifikasi gitu, yang belajar sendiri gitu, yaa bukan berarti kayak aku kan sekarang sama temen temen yang lain kan yang sekolah gitu apa abcd atau yang lain lain gitu, Cuma yaa ada plus minusnya, Cuma minusnya mungkin yaa kita jadi ngambil dari mana mananya jadi kita mungkin bingung atau gimana, tapi ketika kita tersertifikasi kita mungkin jadi punya patokan, kita berpegangan dengan patokan itu sehingga itu yang jadi bekal kita untuk barista dimana mana, yaa gitu sih Cuma aku yaa belum tau yang udah bersertifikasi itu gimana gitu

P: terus kan yang aku dapet tadi, yaa kamu Cuma belajar dari kopi ketjil, gak ada sekolah sekolahnya juga gitu, nah sebenarnya sekolah barista itu penting gak sih?

N: sekolah barista, penting apa enggak yaa, hmm penting sih mas kayaknya, tetep penting juga, supaya hmm, ohh mungkin ada hubungannya dengan keprofesian barista itu sendiri, karena kan kalau yang aku liat barista itu kayak belum dimasukin sebagai profesi yang dipandang gitu loh mas di masyarakat umum yaa yang gampang aku liatnya, yaa di Jogja ini kayak gaji gitu kan yaa benar benar terserah dari coffeeshopnya gitu, kayak belum diliat sama masyarakat gitu sih, padahal aku liat barista ini bisa berpotensi bagus diliat masyarakat gitu sih, tapi aku lebih berharapnya karena dipandanginya profesi barista ini, aku berharapnya bisa lebih dihargai gitu sih baristanya, kopinya gitu, kopinya terutama, jadi istilahnya kopi itu lebih dihargai, gitu loh mas

P: terus kaitannya sama asosiasi nih, yang aku tau yang terkenal di Indonesia itu ada SCAI sama BGI, kalau di Jogja itu ada BKVR, nah sebenarnya ada asosiasi atau komunitas gitu penting gak sih?

N: penting sih mas, menurutku komunitas komunitas gitu, asosiasi gitu harus memang mewadahi kita gitu para barista barista, yaa penting sih, emmang harus ada sih

P: nah sejauh ini kamu ngerasain gak sih dampak adanya asosiasi itu?

N: ngerasain sih, kayak yang paling dekat kan bkvr yaa, aku kan juga masuk ke duni kopi ini kan baru yaa, dan bkvr udah ada dari dulu dulu banget kan, terus bkvr kan jadi kayak komunitas nomor satu yaa di Jogja, terus jadinya kan kalau ada kompetisi kompetisi atau apa gitu juga ditunjuknya bkvr buat ngurusin gitu kan, nah dari situ tu aku ngerasain dampaknya disitu sih, jadi kayak terpayungilah, dan sampai sejauh ini aku liatnya program programnya bkvr juga fine fine aja untuk dunia perkopian Jogja dan bikin kita barista baristanya sering ngumpul, sering ketemu dan bkvr juga ada senior seniornya tuh, dan mereka welcome banget sama kita yang baru gabung di kopi, jadi kayak barista baru gitu

P: terus balik ke belakang dikit nih, tadi kan kamu ada bahas masalah gaji juga, nah kalau boleh tau nih, disini itu gajinya berapa?

N: disini gajinya umr diatas dikit sih

P: umr yaa, nah cukup gak sih?

N: kalau buat aku cukup banget mas, karena aku masih kuliah, dan aku juga dikasih sama orang tuaku, jadi yaa cukup banget, karena untuk aku barista ini belum menjadi pekerjaan utama gitu, jadi aku juga harus inget sama kuliahku, kalau untuk aku sih yaa cukup banget

P: terus, selain cukup nih, dibayar segitu dengan usaha yang harus dilakuin, sesuai gak sih?

N: disini yaa, sepadan sih, masih sepadan sepadan aja aku ngerasainnya, soalnya mungkin bagi aku saat ini aku benar benar menyenangkan sih belajar kopi, aku belum ngerasain beban yang signifikan ketika aku belajar kopi, jadi yaa masih ngerasa sepadan kalau harus ngebandingin gajinya sama skill skill yang harus dipelajari di bar

P: terus, kamu kan sempat break tuh, nah kenapa sih masih tetap mau jadi barista lagi?

N: kenapa, karena hmm, ini masih berhubungan sih dengan kenapa aku stop di kopi kecil, dulu tu aku stop di kopi kecil karena sempat ada masalah pribadi sih antara aku sama keluargaku karena berhubungan juga dengan kuliahku, jadi waktu itu sebenarnya nilaiku itu sempat turun, IP ku jadi turun gitu, karena memang dari awalnya perjanjian sama keluargaku gitu kerja itu jangan sampai mengganggu kuliah, dan faktanya IP ku turun yaa akhirnya aku harus lepas dulu, sempat kayaknya satu semester tu aku off ngebar dan ternyata IP ku naik lagi, dan kebetulan dapat tawaran juga disini, yaudah aku nego nego sama orang tuaku lagi akhirnya dibolehin, dan ketika break itu pun aku juga gak bisa lepas sama dunia dunia ngebar dan ternyata lebih dari itu tuh aku ngerasa aku suka lebih dari kopi gitu, yaa aku suka kerjanya, kerja di kopi tu aku suka, makanya aku tetap pingin tu gara gara itu

P: yaa karena memang suka berarti yaa, nah aku mau nanya pendapat kamu nih, menurut kamu nih, kopi itu apa sih?

N: kopi itu perjalanan kali yaa hahaha perjalanan panjang banget sih, karena aku ngerasain sepanjang ini diriku aku tu gak pernah seterbentuk ini karena sesuatu, dan sesuatu itu adalah kopi, jadi aku tu bisa istilahnya aku bisa kayak kemarin workshop gitu dan aku punya temen temen di kopi itu gak yang Cuma seru aja, tapi juga yang saling ngebangun, sharing, dan itu bener bener gak ada boundarynya gitu loh mas, maksudnya awal awal aku suka kopi tu ada banyak temen temen dan pihak pihak yang tulus aja gitu ngasih tau aku tentang kopi, ngajarin aku gitu, dari situ tu aku ngerasa kopi itu yaa sebuah perjalanan yang panjang dan yaa sangat mengesankan aja sih

P: terus kenapa harus kopi? Kenapa gak lain? Kenapa tetap kopi? Ada hal lain mungkin yang bikin betah gitu?

N: kenapa harus kopi? Hmm hmm karena gak tau sih aku, naif banget atau enggak yaa, tapi aku ngerasain banyak banget hal baiknya yaa maksudnya dibandingin hal hal buruknya aku ngerasain lebih banyak hal hal baiknya gitu tentang kopi hahaha

P: terus ni, udah sejauh ini nih, yang kamu rasain disini nih, kan sekarang ada istilahnya third wave era nih, menurut kamu nih, lebih penting baristanya yang bagus, atau konsep coffee shopnya?

N: hmmm kalau mau ngomongin konsep third wave, pasti harus lebih ke baristanya menurutku, kalau mau ngomongin konsep tempatnya, menurutku itu bisa banget dikembangkan seiring waktu, misalnya kita ngeliat klinik yaa, ini kan relevan banget nih, kenapa sih dia bisa famous banget, menurutku kan karena sosoknya nih, karena mas pepeng, mas pepeng kan bagus banget nih, jadi ketika kita ngomongin klinik, gak bisa dilepas dari mas pepeng, jadi sangat sangat kesosokan gitu, aku ngeliat di Jogja terutama gitu, sangat sangat ketokohan gitu, jadi menurutku lebih condong ke barista daripada konsep itu sendiri

P: berarti nih, kalau yang aku tangkep, barista tu punya pengaruh yang kuat terhadap kesuksesan suatu coffee shop?

N: he'eh, tapi juga diliat dari kondisi demografis dan geografisnya gitu loh mas, kalau kita ngomongin jogja itu sangat masih seperti itu gitu dan mungkin sampai beberapa tahun lagi masih akan seperti itu

P: terus ni berarti udah hampir dua tahun nih di bar, mau sampai kapan?

N: hahaha hmmm aku sih kepinginnya haha aku juga masih bingung kalau harus jawab gitu, aku sih kepinginnya jadi barista tu yaa bener bener jadi barista terus gitu, pengennya, jadi tanpa dipungkiri gitu yaa, barista kan kalau dibandingin dengan profesi lainnya yaa, kayak masalah gaji segala macem, barista tu kan butuh pengakuan juga yaa, maksudnya kalau misalnya aku mau jadi barista yang bener bener profesional dan ingin naik terus, berarti aku harus ikut kompetisi kayak gitu, jadi aku kepinginnya jadi baristatu setelah aku lulus kuliah aku tetap jadi barista, karena aku juga yaa kayak suka banget dengan duni ini, jadi untuk melangkah ke yaa, jadi kayak aku punya pekerjaan yang aku suka nih, tapi disisi lain juga aku punya pekerjaan dengan gaji yang oke gitu, kayaknya aku harus punya step step dengan perencanaan yang oke gitu, kayak misalnya aku ikut perlombaan perlombaan gitu, atau kayak aku ke jakarta gitu, kayak aku ngebar disana gitu, karena kan yaa pastilah di Jakarta itu lebih diatas lagi dibandingin disini, gitu sih, pengennya yaa masih lebih lama di dunia ini

P: hmm gitu yaa, nah sejauh ini udah pernah ikut kompetisi kompetisi belum?

N: belum hahaha

P: tapi pengen gitu?

N: pengen, Cuma yaa aku tu masih abu abu gitu banget, belum bulet banget, pengen sih yaa pengen banget, tapi dari sisi kemantapan dan mental gitu kayaknya aku belum siap, Cuma yaa kalau dibilang pengen yaa penegn banget

P: udah dapet banyak sih aku, tinggal nanti aku terjemahkan sih, paling kalau dari aku itu aja sih, terimakasih banyak yaa mbak

N: ohh iyaa sama sama

Narasumber 7

Nama : Agung

Tempat Bekerja : East Indische Koffie

Memulai karir barista : 2015

Pekerjaan lain : Mahasiswa

P: jadi gini mas, skripsiku kan tentang barista nih, jadi dasar pemikirannya karena aku seneng minum kopi, senang baca tentang kopi juga, tapi setiap kopi kan beda beda nih, orang minum kopi A dengan kopi B kan beda beda yaa, terus peran barista tu ngapain? Kenapa harus ada barista gitu kalau ternyata kopinya beda beda, dan setelah aku cari cari referensi nih, yang bahas tentang barista itu dikit, kebanyakan bahas tentang kopinya, nah makanya aku tertarik buat neliti barista, jadi makanya aku neliti profesi barista, nah aku mau nanya gini nih mas, apa yang ada di benak kamu ni mas, ketika dengar kata barista?

N: barista, menurutku sebuah profesi yang saat ini dibidang bergengsi terutama dikalangan anak muda, tapi bagi yang belum tau barista, tetap aja kita dianggap sebagai pelayan atau waitress yang mereka bilang hanya mengantarkan minuman, tapi seiring berkembangnya zaman, barista udah naik tingkatan nih, dia bisa dibidang sebagai seorang edukator, yang dimana kita lagi gencar gencarnya naekin kopi Indonesia, yang dimana kita hampir kehilangan nilai kopi Indonesia sendiri karena kopi kopi luar yang dipakai sudah banyak experience atau eksperimen eksperimen lagi yang dimana kopi Indonesia ini jadi turun, maka terjadilah barista guild yang dimana barista itu terkumpul untuk mengangkat semua kopi kopi Indonesia ini, nah yang aku maksud adalah disini hmm barista itu sendiripun hmm eh tadi gimana pertanyaannya pada intinya?

P: yang ada di dalam benak mas ketika dengar kata barista

N: barista adalah disini kita tempat education, kita tempat belajar, kita tempat mengajar, kita adalah teman sharing, bukan berarti elo elo gue gue, walaupun kalau menilai kopi, yaa itu elo, ini gue, tapi kita sebagai tempat wadah kalau mas mau ngopi ini caranya seperti ini mas, ini seperti ini mas, jadi kita adalah hampir sama seperti guru sih, tapi dalam bidang food n beverages

P: okee, terus mas agung sendiri nih udah berapa lama jadi barista mas?

N: aku jalan sudah setahun setengah

P: itu berarti dari awal disini atau ditempat lain?

N: ada ditempat lain

P: nah disini bearti udah berapa lama mas?

N: udah enam bulan

P: terus kenapa mau jadi barista mas?

N: aku tuh sebenarnya terjebak sih dalam kopi ini hahaha jadi dulu tu aku sempat punya masalah di kampus, jadi aku ditipu bayaran terus aku bingung mau cari ganti pake apa, terus ada temen bilang coba kerja di coffee shop sana, disana lagi ada lowongan barista, nah aku bingung barista tu apa, masak gak tau barista gung, barista lagi naek naeknya loh sekarang, tukang kopi, ohh tukang kopi, bayarannya berapa, aku ngincar fee nya karena waktu itu aku belum tau tentang kopi banyak, aku taunya Cuma coffee sachet, kopi tubruk, udah kelar, terus masuklah ke satu coffee shop, sudah diterima, aku mulai ketemu yang namanya senior seniorku, dia welcome banget terhadap anak baru, dia mengajarkan aku sesuatu, itu aku mulai diajarkan perlahan perlahan, step by step, akhirnya udahlah mulai beranjak enam bulan, aku udah masuk ke junior barista masuk lagi ke senior baristanya, mulai memahami kopi itu seperti apa, mulailah yang namanya gimana cara memahami kopi enak itu seperti gimana, terus mulai memahami karakteristik kostumer itu seperti apa, terus udah mulai agak bosan ditempat kerja, terus udah mulai gak nyaman, entah itu manajemennya entah itu lingkungannya, akhirnya aku keluar, aku terjun di kopi udah setahun, aku mau nyari ekperience diluar, aku mau cari ilmu lagi, bukan karena aku sombong bukan, tapi aku mau cari pengalaman lain lagi, terus aku coba

ke coffee shop lain, nego nego nego, deal, tapi akhirnya aku gagal, aku tersingkirkan, terus akhirnya disini aku ketemu mbak fitri, bekas seniorku di coffee shop yang dulu juga, terus ketemu mas aldi, terus aku diajak ke bandung, ke bandung untuk projecctan nya, mereka join sama kementrian tenaga kerja RI, kenapa ke bandung, karena di Bndung itu outlet pertama kita kak, mulai open dari 2016, terus akhirnya disana aku oke, mulai tanda tangan kontrak segala macem, yuk ikut segala macem, dan disini aku juga diajarin kembali, jadi bukan hanya sekedar tukang seduh, tuakng kopi, tapi aku bisa mengeducation lagi, adalah pembelajaran macem macem, ada dikasih sebuah modul juga, dimana aku juga ngajarin lagi ke orang lain cara bikin kopi kayak gimana cara bikin kopi seperti apa, experience di kopi itu apa aja, makanya disini aku setidaknya udah belajar kembali tentang kopi lagi, aku juga jadi pengajar, aku juga belajar , aku juga diajar, lebih belajar lagi tentang kopi, jadi lebih tau banyak lagi sih mas

P: jadi mas disini statusnya barista atau owner?

N: aku disini barista, ownernya mas yoga purnama

P: berarti ini sama dnegan yang dibandung yaa?

N: iyaa salah satu cabangnya, cabang yang ketiga, yang kedua di batam, disini dua owner, mas yoga purnama dan mas aldi rifaldi, yang ini sodaraan, adek kakak, mas yoga purnama itu kakaknya, mas aldi adeknya, mas aldi ini juga roaster, atau pemasok kopi, kita ada mesin roasting juga sendiri, kita juga masok kopi sendiri, banyak juga yang sekarang sudah mulai memesan kopi kami gitu

P: nah itu makanya karena aku baca baca profilnya kan di bandung yaa tadinya, ada sekolah baristanya juga kan, tadinya aku mikir gak sempat nih kayaknya ke bandung, terus ternyata aku liat di instagramnya, ada di jakarta juga nih, di tebet, yaudah aku mampir kesini deh. Nah terus ni mas, bagi mas sendiri nih, buat jadi barista itu yang dibutuhkan apa sih mas?

N: pertama, mungkin adalah niat yaa, beda mas kalau niat kerja dengan niat buat lebih dari kerja, bedanya kalau niat kerja yaa gua niat mau kerja, niat buat nyari duit doang, bukan buat belajar segala macem, jadi beda mas, tapi aku disini adalah memang sudah terjun di kopi, kalau orang bilang yaa udah kecebur setengah, gak mungkin gak kecebur semua, lebih baik ceburin semuanya aja sekalian, gitu, terus harus mau belajar segala macem, tetep niatku disini kerja, belajar segala macem, menghormati kepercayaan ownerku, menghormati dimana mereka mau mengajar aku kembali, gitu aja sih mas

P: hmm niat yaa mas, nah terus yang dilakuin sama barista itu apa sih mas?

N: ohh, yang orang banyak tau barista itu Cuma tukang seduh kopi segala macam, ada lagi bedanya mas, dalam dunia kopi ada dua sebutan dalam dunia bar, brewer, brewer itu penyeduh kopi hitam secara manual, seperti ini, seperti v60, aeropress, coffeepress atau kopi tubruk, nah kalau barista, barista adalah seseorang yang menyeduh kopi dari mesin mesin yang dibelakang, dari equipment equipment yang ada, sudah mencakup mesin, signature drinknya apa, kita harus tau kopi itu seperti apa, asalnya dari mana, profilnya apa, harus tau semuanya, sama, brewers juga sama, tapi ini lebih melingkupi semua yang ada dalam coffee shop ini, gitu mas, jadi kita harus tau semua informasi yang lain tentang coffee shop, terus dikembangkan, jadi barista itu lebih semuanya all about coffee shop gitu

P: berarti secara gambaran, barista tu harus bisa mesin yaaa? Atau paling gak harus paham yaa?

N: iyaa, harus paham

P: nah dari situ tadi nih, masalah profesi barista, kalau disini tu gajinya berapa mas?

N: kalau aku disini part time sih, jadi aku udah diberikan kepercayaan sama ownerku, mas yuga, aku diberi 110ribu perhari, memang orang bilang kok kecil banget gung, tapi bagi aku apa yaa, enggak sih, memang kalau mau cari duit yaa di starbuck, tapi disini adalah ilmu yang saya cari, mereka semua memfasilitasi apa yang kami mau, apa yang kami cari, apa yang kami butuhkan, itu yang paling penting mas, walaupun istilahnya, saya gak bilang gaji saya kecil, saya bersyukur banget udah dapat gaji segini, karena awalnya saya dapat gaji yang lebih kecil daripada ini, awalnya semua lomba gak pernah didukung, tapi disini saya semua didukung, saya dikembangin, istilahnya, ini buat coffeeshop lo, ini buat diri lo, ini buat kebaikan lo, gua berikan semua kepercayaan gua ke lo, yang penting lo jaga kepercayaan ini, itu hati besar ownernya kita semua sih mas

P: ohh gitu mas, itu berarti buat partime yaa? Berapa kali masuk mas?

N: kalau aku sendiri, maksimal liburnya 3 hari, masuk 4 hari, libur 3 hari gitu

P: terus, gini mas, dengan yang dilakuin sama barista, harus nguasain mesin, brewers, menurut mas, sesuai gak sih pendapatan segitu?

N: gini loh mas, kenapa aku bilang gak menuntut finansial segala macam, gini mas kita disini gak dituntut segala macam, gak harus tau mesin semuanya, tapi kita yang tau mesin duluan, kita yang berhadapan itu duluan, jadi menurutku itu sepadan, soalnya kita diajarin lagi semuanya tentang mesin, yang kita gak tau

P: okee gini mas, berarti aku nangkapnya nih, bagi kamu mas, disini enakny jadi baristanya lebih ke sarana belajarnya yaa, jadi saling sharing lah yaaa gitu

N: yaps he'eh

P: okee okee, nah kalau bagi mas nih, lebih ke makna kerja di coffee shop nih, apa sih makna yang mas dapetin bagi kerja jadi barista gitu?

N: hmm gimana yaa, hmm tanggung jawab, manage uang, gimana cara kita berkembang dalam bisnis, terus tetep sih, bayangan orang orang barista itu tetap pelayan, tapi bagi aku enggak, aku nganggepnya barista itu udah naik, aku disini juga bekerja memang untuk niatan, jujur aku gak munafik juga, aku butuh finansial, aku juga butuh belajar, jadi makanya aku di tempat ini

P: hmm okee, nah menurut mas ni, jadi barista ini udah bagian dari passionmu bukan?

N: kalau untuk sekarang? Yap passion! Karena apa, karena udah mulai banyak film yang ngangkat tentang barista, yaa mulai kayak, buka coffee shop enak kali yaa, tapi gua yang nguasain kopinyaa, jadi menurutku udah passion sih, akrena bagi aku passion itu awalnya kita tau dulu, terus mulai suka, terus mulai cari tau, mulai belajar, terus yaa baru suka banget

P: hmm menarik, ni mas, kalau aku kasih pilihan nih, pilih finansial besar, atau kesempatan kebebasan belajar kopinya besar?

N: aku lebih milih kebebasan bikin kopinya besar, karena gini, kalau kita milih finansial gede tapi kita gak bisa bikin kopi, kita gak akan dicari orang, malah dibilang lu Cuma gaji gede doang tapi gak bisa bikin kopi, bodoh lu, tapi kalau kita udah bisa bikin kopi kopi enak lebih daripada yang lain, lu mau digaji berapa?

P: hmm okeeyy okeeyy, nah dari kamu sendiri nih mas agung, kamu udah pernah ikut lomba lomba gitu belum sih?

N: kalau lomba, untuk masalah lomba, aku abru tingkatan ecek ecek lah, kalau ikut lomba iya ikut lomba, tapi belum tingkatan nasional, masih tingkatan ecek ecek lah, tapi dari sini kita tetap

didukung gitu, aku udah pernah ikut lomba manual brew, lomba latte art, terakhir latte art di karawang, masuk final lima besar, tapi peringkat empat hahaha, itu aja

P: nah kalau gitu masih ada gak sih mas harapan yang pengen kamu capai?

N: yaa namanya harapan yaa, banyak, aku pertama jujur passion aku memang dulu di black coffee, aku pengen ngulik lagi black coffee, tapi disini orang lain bilang, gung, oke black coffee lo enak, tapi presentasi lo kurang, coba lu masuk ke barista, karena masuk ke barista lu harus ngulik tentang kopi dan juga presentasi, disini nih yang jadi aku kurang puas, aku juga berharap yaa pengen ikut kompetisi nasional lah, aku pengen paling gak yaa sekali lah, tapi gak Cuma kepengen doang, aku bakal tunjukkan, aku bener pengen juga berdiri dihadapan orang Indonesia banyak, aku bawa sejenis kopi, yaa minimal aku pengen gak hanya dianggap sekedar pelayan gitu mas, gue udah pernah rasain nih kompetisi nasional, lu mau ngomong apaa, barista tu bukan hanya pelayan aja, tapi dia lebih ke spesialis kopi, education jadi aku pengen ngejamah lebih ke edukasi, biar lebih open minded terus orangnya, kalau ketemu orang juga yaa jadi gitu yaa mas, ohhh, jadi nambah ilmu terus, ilmunya tambah jauh

P: hmm okeey okeey mas, nah mas agung sebelumnya jadi barista itu ikut sekolah barista atau enggak?

N: enggak, aku first guide, jadi istilahnya aku dulu gak tau apa apa, terus mentor aku, bang ali, aku dulu sebenarnya gak suka kopi, aku benci kopi, tapi mentor aku bilang, lu kerja jadi tukang kopi, gak suka kopi, lu munafik, munafik, dari situ mulai kesadar, ternyata bener yaa, dan mulai mikir, kenapa gak gua latih panca indera gua dengan kopi yang gua buat, ahh yaudahlah nyoba nyoba, ohh ternyata gini yaa, tanpa gula, terasa manis

P: hmm nah terus barista tu perlu gak sih ikut sekolah barista mas?

N: sekolah barista bagi barista? Perlu, pertama dia harus tau basic kopi itu gimana, jadi gak ujug ujug dia ngerti kopi, dia jual gitu, jadi biar kalau berinteraksi dengan kostumer ada nilai tambah lebih gitu, makanya barista kalau masuk lagi ke sekolah barista itu perlu, yang pertama untuk sharing, yang kedua untuk nambah ilmu, gitu mas

P: hmm iya yaa, nah terus perlu gak mas ada kayak sertifikasi gitu? Penting gak sih?

N: menurut aku itu sangat penting, karena dia menunjukkan bahwa lu udah ngambil gua, lu bisa ngasih kepercayaan lu buat gua lu bisa ngandelin gua, lu bisa pakai gua, gitulah, jadi sebagai jaminan hidup barista untuk gimana kita bisa cari kerja dimana mana, dengan lapangan kerja yang besar banget, dengan sertifikat yang kita punya, yaudah lu silahkan masuk, gaji lu berapa, balik lagi ke finansial, yaa pasti mereka akan legowo untuk membuat perjanjian kontrak yang lebih bagus yaa dengan kayak yaa lu udah ngehasilin gua gini gini gituuu

P: nah terus kamu sekarang udah satu setengah tahun nih mas, mau sampai kapan mas jadi barista?

N: hahaha nah ini nih salah satu pertanyaan yang paling susah, aku disini, hmm aku disini kuliah, jujur aku sekarangpun sambil kuliah, aku ini semester tujuh, aku juga ntar bakal magang mas, aku mulai konsul sama owner aku mas, dia seorang pebisnis, dia gak terjun di kopi langsung mas, aku ngomong ke dia, aku sharing ke dia, mas, gimana, gimana apanya ni gung, kemungkinan sebelum tahun depan, gua harus magang, semester tujuh ini nih, nah gua harus cuti dulu nih untuk kerjaan ini, dia mulai ngasih wejangan, lu lebih baik coba magang, luberhenti dulu dari kerjaan lu, lu mau balik lagi ke gua silahkan, tapi satu, lu gak akan lagi jadi barista gua, lah kok bisa mas, lu akan jadi salah satu officenya gua, kok bisa mas, lu udah lebih dari barista barista, yaa apa yaa, barista itu udah lebih dari lifestyle yaa,

P: hmm okaayy okaayy, nah berarti selama ini, gak nyesel yaa jadi barista?

N: jatuhnya sih disini, karena udah kecebur setengah, kenapa gak kecebur sekalian? Jadi saya bekerja yaa sambil belajar, biar mengetahui dunia kopi secara luas

P: nah aku penasaran nih mas, tantangan jadi barista itu apa sih?

N: sebenarnya banyak sih, hmm kalau bagi kami istilahnya kayak dewa dewa kopi, istilahnya memang dalam dirinya dia tau tentang kopi, misalnya kopinya yaa kurang enak, padahal yaa kita udah ngeluarin semua yang kita bisa, tapi yaa dibidang kopinya ini kok kayak gini nih, nah itu kan tantangannya, harus lebih ngulik lagi, tapi satu lagi dengan sadar diri, sadar diri berarti harus lebih belajar lagi, ngulik lagi gua harus tau sifat kopinya kayak gimana, gitu sih tantangannya lebih ke costumernya lagi, okee kopi gua enak, tapi buat bapak sama ibuk gimana nih, bisa diterima gak, dan menurutku itu sih, dan yang paling penting lebih ke gimana ngejaga kualitas dari kopi itu sendiri

P: berarti selama ini udah sering mas nemuin pelanggan yang kayak gitu?

N: yaa udah, kayak gitu lebih sering ke kayak riskan, waduh salah saya apa nih bikin kayak gini, cobain deh cobain, enak gung, nah apakah ini Cuma sebagai kerjain doang apa gimana gimana kan, tapi yaudahlah, aku orangnya lebih ke harus belajar lagi belajar lagi belajar lagi, sampe orang itu bisa nerima minuman saya gitu, gitu sih mas

P: menurut mas ni, ada gak sih kode etik yang harus dipegang oleh barista?

N: ada, kalau buat barista Indonesia sendiri, pertama mensupport kopi Indonesia sendiri, kedua jangan pernah menjatuhkan kopi Indonesia sendiri, ketiga kita sebagai frontliner dimana kita menjaga kopi itu untuk di depan terus, terutama kopi Indonesia, kalau bisa, kita kemanapun bawa kopi Indonesia, jangan mau kalah sama kopi luar, makanya adalah kita mendukung banyak banget kopi kopi Indonesia yang mana kita mau naekkan kembali, makanya kita mensupport kopi kopi Indonesia makanya kita gak mau kalah sama kopi kopi luar

P: nah selian mensupport kopi Indonesia, adalagi gak mas? Yaa yang lebih ke konsumen gitu?

N: ohh kalau kita lebih ke service mas, Smile, Eye contact, Responsibility, Value, Informan, Communication, sama English, dimana kita harus ngelengkapin itu semua, kita harus senyum, kita harus eye contact, mau pesen apa mas, liat, information kita harus kasih tau kopi kita seperti apa, valuenya apa, communicationnya juga harus enak biar dia nyaman buat sharing sharing, gitu sih mas, kode etik di bar adalah service yang penting untuk costumer, gitu aja mas, gimana ada lagi mas?

P: okeeyy mas, sementara itu dulu sih mas, terimakasih banyak mas

N: iyaa mas

Narasumber 8

Nama : Adik Yusub

Tempat Bekerja : Steam & Brew.Co

Memulai karir barista : 2013

Pekerjaan lain : Mahasiswa S1 Public Relations Universitas Diponegoro

P: jadi, aku fakhri mas, jadi aku lagi skripsi nih, neliti tentang barista, dan aku seneng kopi juga, sebelumnya itu aku neliti tentang penilaian kinerja barista di mata kuliah metodologi penelitian, nah terus buat skripsi aku ajuin lagi, tapi diminta lebih umum lagi, jadi lebih neliti tentang baristanya, gak cuma kinerjanya, jadi aku neliti sekilas ni habis filkop satu, lagi booming barista nih, walaupun aku tau sebelum itu udah dikenal, tapi semenjak filkop mulai naek lagi nih, mulai booming lagi, mulai dikenal orang, jadi aku nangepnya kayak fenomena baru di bisnis kopi, karena aku mikirnya gitu, dan secara awam yaa, aku kan jadi kayak mikirnya kopi itu beda beda, kopi itu beragam, kopi a, kopi b punya ciri khas sendiri sendiri, nah kalau gitu, barista tu ngapain? Kalau gitu kan otomatis dia gak hanya dinilai dari bisa bikin kopi enak dan rasa kopinya, setelah itu aku mulai neliti lebih jauh tentang barista, kalau aku nyebutnya sosok dibalik segelas kopi, walaupun setelah aku teliti lebih jauh, banyak ilmu baru dan ternyata gak Cuma barista, ada beberapa tempat udah aku kunjungi, jakarta, jogja, lumayanlah udah dua bulan lebih keliling keliling, jadi ini kan aku baru pertama mapir ke semarang yaa, kemarin aku sempat mampir ke salah satu tempat tuh, strada, tapi aku coba cari cari cara buat ngobrol sama baristanya, susah gitu kan, karena rame banget, terus kemarin aku mampir ke panna dan direkomendasiin buat mampir kesini, nah jadi aku kan belum tau banyak ni seluk beluk dunia kopi di semarang, tempat ini aja aku baru pertama kali denger dan tau terus pas dikasih tau di panna, aku liat di ig, oh ternyata ada, jadi sama kamu juga aku baru tau ini nih mas haha, jadi yaa mungkin buat awal aku tanya kamu dulu nih mas, profil kamu lah istilahnya haha..

N: jadi, nama aku adik yusub, buat orang panggil aku bebek, biasanya orang orang di kedai manggil aku gitu, aku disini kerja full time, libur seminggu itu Cuma sehari, jadi enam hari kerja, tapi yaa kalau ada event kadang kadang ikut juga, terus steam n brew berdiri 1 maret kemarin, jadi aku disini barista dari awal, sama mas demi, yang kacamata, mungkin ya itu aja.

P: jadi mas, sebelumnya udah jadi barista atau mulai dari sini aja nih?

N: enggak, sebelumnya aku di five point tembalang, itu udah tutup, terus kerja disini.

P: berarti total udah berapa lama mas?

N: kalau aku barista tuh udah dari 2013,

P: wihh lama banget, berarti setelah dari five point, ada lagi?

N: enggak, disitu aja, Cuma abis itu sempat jadi kayak freelancenah lah

P: ohh, kalau di jogja aku taunya itu casualan, jadi kalau tempat ini butuh, ngebar disini bentar.

N: nah iya, casualan gitu haha

P: jadi, mulai jadi barista itu 2013

N: iya, 2013 akhir bulan desember, tapi mulai lebih belajar ke kopi di tahun 2015, belajar tentang manual brewing dan beragamnya, mungkin untuk di semarang belajar manual brewing agak susah ya mas, karena kan sumber informasi semuanya dari jakarta, aku ya pernah main ke jakarta, tanya tanya, mending aku lari langsung ke pusat informasi awal daripada aku lari ke pusat informasi lainnya,

P: okeeyy, dari 2013 berarti udah mulai, nah sekarang masih kuliah atau gimana mas?

N: aku masih kuliah, nah sekarang tinggal skripsi haha

P: berarti kuliahnya angkatan berapa mas

N: aku angkatan 2012,

P: disini berarti?

N: aku di undip

P: berarti tinggal dekat sini?

N: enggak, aku tinggal tetep di tembalang

P: wihh, berarti tiap hari lumayan juga ya mainnya kesini haha

N: yaa begitulah haha

P: kuliahnya jurusan apa mas?

N: PR, public relations

P: berarti, kurang lebih nyambung lah yaa

N: iyaa, nyambung haha, ketemu orang, komunikasi, sharing, yaa hampir sama lah, Cuma yaa praktek ilmunya yg agak dibedain

P: isi yang disampein lah yaa yang beda

N: iya gitu haha

P: nah, aku pengen tau nih mas, awal mula kenapa bisa terjun jadi barista?

N: satu, karena kos, ngerantau juga, aku asli solo kuliah di semarang, biaya hidup di kota orang kan mahal, mau minta tambah terus gak enak lah kan, yaudah ada lowongan, kerjain, yaa memang awal karena kebutuhan dulu, buat uang jajan

P: berarti yaa dasarnya karena memenuhi kebutuhan lah yaa, terus kenapa milihnya terjunnya ke barista ya? Ke kopi, karena kan kalau ngomongin buat menuhin kebutuhan kan banyak lah kerjaan kerjaan yang lain.

N: nah, awal dulu nih, awal dulu aku pernah kerja di store, store baju di semarang, nah habitnya, dan lingkupnya tuh okeyy bisa aku terima, tapi disisi lain, ada satu sisi yang kalau aku ngikutin lingkungan ini nih aku bisa tekor nih, yaudah aku cari lagi, jadi di kafe aku bisa nyobain menu yang misalnya aku ketempat itu aku beli, tapi aku bisa bikin, aku bisa nyobain dan aku bisa menghasilkan uang,

P: terus kenapa milih di kopi? Di barista kopi

N: di barista kopi, jadi awal dulu, aku masih tetep gara gara memenuhi kebutuhan, terus di satu sisi, profesi profesi kan ada kaitannya dengan kemampuan mas, aku dulu gak suka kopi, aku awal awal nyicipin espresso gak suka, manual brew yaa, aku suka manual brew baru baru ini, suka espresso, cappucino, nah kalau buat suka kopi, yaa mulai dari tuntutan kerjaan dulu yaa, harus punya pengetahuan lebih, dari situ aku mulai belajar, tanya tanya, dulu aku sempat ikut di seminarnya studi kopi itu pas muhammad aga yang ngisi,

P: itu disini?

N: enggak di jogja, di studi eh studio kopi

P: oh studio, itu muhammad aga yang ngisi? Aga coffee smith?

N: nah iya,

P: dulu aku coffee smith gak sempat ketemu aga, lagi keliling buat filkop dianya haha, ketemu sama yang lain jadinya

N: sama siapa? Della?

P: nah iya mbak della haha

P: nah berarti nih, awal mulanya nih, gak terlalu seneng kopi nih berarti?

N: gak terlalu suka

P: nah, sebelum jadi barista nih, itu pertama kali minum kopi kapan?

N: itu dulu tahun 2010, pas aku nonton acara stand up komedi di solo, itu aku maklum mas sma kan belum punya uang jajan lebih, nah paling murah kan di kedai kopi itu biasanya pasti espresso, nyobain, nah, pasti kita biasanya kalau nyobain bilang ah anjing ini pait banget nih haha, kok bisa gini nih haha, jadi gitu awal mulanya haha, nah paling abis itu, abis ujian nasional mulai nyobain kopi saset, coffeemix, yaa mulai nyoba nyobain kopi gitu.

P: nah terus mas, menurut mas barista itu apa sih

N: barista itu pembuat produk di kedai kopi, terus barista buat aku itu temen, temen buat si kostumer, buat sharing tentang kopi atau bisa mencakupi hal lain

P: berarti gak sebatas kopi yaa

N: iya

P: terus ni mas, apa aja sih yang dibutuhin buat jadi barista mas?

N: satu niat, hmm gak niat gak niat, pengen tau, terus jangan malu, jadi diri sendiri aja, nah itu, buat aku terutama itu, pengen tau, kenapa aku sebutin yang pertama pengen tau karena, kopi itu banyak, dari teknik atau manual brewing, atau dari segi kopinya tu banyak yang harus kita tau, dan yaa kita harus tau. Terus kalau jadi diri sendiri, kadang pasti kita ada kiblat si sapa lah sapa lah sapa lah, yang passti jadi diri sendiri aja, pasti ada satu dari influence yang diambil pasti ada satu yang masuk ke kita, tapi seenggaknya carilah ciri khas lu sendiri.

P: nah, kalau boleh tau nih mas, ada gak sosok atau coffee shop lain yang jadi kiblat atau panutannya mas adi?

N: hmm aku kalau kiblat sih buat dibalik bar aku belum ada, tapi aku salut sama matt perger dengan Hidenori

P: hidenori? Hmm belum pernah denger aku, kalau matt perger sering haha

N: iyaa, matt perger yang UK kan, kalau hidenori yg juara WBC 2014, pembawaannya, kalau hidenori pembawaannya jadi kita harus bisa belajar lebih senyum, tentang gimana gimana, tentang personality, kalau aku ngambil dari matt perger by risetnya, jadi seburuk apapun dia punya risetnya, dia punya data riset yang apa yaa, paten lah, jadi kita bisa ngomong aku gini gini, jadi kan gak bisa disanggah ketika udah punya data yang dipegang, aku salutnya disitu

P: terus hmm, sebenarnya ni mas, barista itu kalau di suatu coffee shop itu, dia tu ngapain aja sih?

N: hmm kalau buat aku, aku liat disini, barista di suatu kedai coffee shop tertentu dianggap sebagai penghuni, jadi kalau kotor kita bersihin, jadi ngelakuin kayak rumah sendiri, kalau kotor kan pasti harus dibersihin, kalau gak rapi yaa harus dirapiin, ya gitu aja sih

P: nah terus di dalam barnya ni, barista tu harus bisa ngapain aja?

N: satu pasti nyambut costumer, gimana, terus kalau bisa harus narik hati costumer, bukan dari hati atau bikin cinta gimana hahaha, tapi yaa bisa ngambil respek dari kostumer, kadang kadang kan kita dapat kostumer yang, mas gimana ini ini ini ini, tapi kalau ditanya, ham hem ham hem gitu, kayak congkakin diri gitu, sok sok pendekar gitu, kita harus bisa ngikutin alur kostumer tapi kita harus bisa ambil hati kostumer buat datang kesini lagi, contoh kata kita udah ngobrol kopi, membuka tentang kopi, ini gimana gimana, terus gimana mas kopinya? Ohh aku suka yang gini, kalau di compare dengan kopi yang diicipin gimana, kalau aku jadi barista, kalau aku di bar, sebisa mungkin aku ngajak ngobrol kostumer di bar satu, dan bisa ngajak sharing bukan tentang kopi, soalnya kopi itu pasti enak semua kan mas, tapi kostumer pasti lebih suka ketika servis dari barista itu bagus buat si kostumer tersebut, jadi ada nilai plus tersendiri ketika kamu dapat kopi yang enak plus servis yang nyaman lah dari barista

P: nyaman gitu yaa, terus terkait di kopinya ni mas, barista tu perlu gak sih dia nguasain mesin atau bisa manualan aja dia udah disebut barista, atau Cuma mesin aja dia udah disebut barista, perlu gak sih nguasain keduanya gitu?

N: hmm sebenarnya kita harus perlu semua sih, soalnya dimanapun kan kadang ada yang manual brewing kadang ada yang mesin, masak kamu mau megang manual aja gak mau upgrade pake mesin, terus di mesin pun ada pouring, mau espresso steam, espresso steam, espresso steam, latte art, juga gak berkembang, tapi kalau satu sisi lain coba ah manual brewing gimana, padahal dua sisi ini punya sisi kompleksitas ilmu yang banyak, manual brewing dengan variabel nyeduh kopi yang panjang kayak gini, espresso dengan dose, time, yield dan sebagainya juga banyak, jadi seenggaknya tau pengetahuan awal tentang espresso atau mesin tersebut dan pengetahuan awal tentang alat manual brewingnya dan tujuannya, kalau aku itu.

P: berarti ni mas barista itu harus nguasai kedua duanya gitu?

N: iya gitu

P: oke, terus selama ini kan nyambi kuliah ni, kalau boleh tau ni, disini terkait gajinya berapa mas?

N: aku dapat UMR disini

P: UMR? Wahh berapa yaa hahaha

N: hahaha nanti cari tau sendiri, dan itupun aku masih ada dapat plus dari gaji pokok

P: ohh berarti disini sistemnya ada gaji pokok dan ada plusnya gitu?

N: he'eh, yaa kayak kemarin aku ikut event di aeropress, di tanyain sama si bos, target berapa nih? Aku cukup main 3 kali aja, Alhamdulillah aku main 3, nah waktu itu ni mas, sharing aja yaa disana itu waktu kompetisi aeropress itu di semifinal aku ragu mau pake suhu berapa, pas grindsize aku udah pake handgrinder, bawa sendiri dari sini, pas nyium kok agak manis, lebih manis dari yang tadi tadi, mau pake suhu 86 atau tak naekin lagi, yyaahh, yaudah 86 terus dikasih tau jurinya selepas itu, kamu under extract ini, harusnya kan dinaekin lagi ekstraksinya, yaudah berarti aku ragu, okeeyy, terus kalau aku di kompetisi berarti do the best aja, dan santai

P: hmm berarti kemarin sampe semifinal

N: iya

P: nah itu sebelumnya, seleksinya ada dari semarang juga berarti?

N: dari jogja, di prambanan, maret

P: ohh digabungin sama yang prambanan kemarin?

N: iya, soalnya kan diambil dari regional regional gitu, regionalnya ada tiga, surabaya, medan, jogja, nah semarang kan gak ada, ya pasti lari ke jogja, yaudah aku lolos dan di jakarta coffee week kemarin itu putaran finalnya, dari 81, terus maju ke 27 terus maju ke 9

P: berarti sampe yang tahap ketiga di jakarta

N: iya

P: terus abis sembilan enam, eh langsung tiga ya?

N: abis sembilan langsung final

P: ohh gitu haha kebetulan kemarin gak sempat ke jakarta aku haha ada beberapa urusan di jogja

N: padahal buat orang orang kopi, itulah hajatan utamanya jakarta coffee week sama ICD kan

P: terus, kembali ke yang tadi mas, masalah yang gaji tadi, itu gaji segitu cukup gak sih?

N: enggak

P: buat kehidupan mas

N: enggak

P: berarti selama ini sampingannya ada?

N: ada

P: berarti selain barista ada sampingan lainnya nih?

N: ada, kadang kayak event organizer atau musik, kadang ikut kayak gitu

P: berarti selain di dunia barista, juga seneng di dunia musik?

N: enggak musiknya, jadi kayak EO nya aja

P: terus, selain masalah cukup ni mas, sesuai gak? Kayak gaji segitu, pendapatan segitu, kayak mas bilang di awal tadi, barista itu profesi, ada kemampuan yang harus dikuasai, ada hal yang harus apa yaa, bukan dikorbankan sih, tapi kayak ada hal hal yang harus diutamakan, dipelajari, dengan bayaran segitu tadi dibanding semua usahanya, sesuai gak mas?

N: hmm jujur kalau buat aku, untuk daerah semarang belum appreciate tentang profesi, tapi awal tahun ini mulai, gaji itu mulai di appreciate sama coffee shop coffee shop, beda kayak di jakarta, kalau di jakarta kan mulai di appreciate dengan yang ngerti kopi kan

P: nah untuk di semarang sendiri, dunia barista udah naik atau mulai naik?

N: udah naik, tapi belum terlalu di appreciate, udah dari dulu, kayak mas bilang tadi, filkop booming, barista udah mulai naik nih, muncul muncul muncul, tapi yaa mereka gak terlalu mikirin, ya mereka bilang passion, tapi kan ya disatu sisi kamu kerja, kamu dengan kemampuan segini, kamu di appreciate berapa nih sama orang, kan kalau di jakarta aja ya kan, mereka kan

ada yang merangkap jadi barista, ada yang merangkap hpp, terus yaa kita ngurusin cafenya, sekarang kan banyak yang gitu

P: kalau mas sendiri, disini full barista aja atau ada yang lain?

N: aku disini full barista sama barista event

P: ohh gitu, berarti kalau ada event join?

N: iyaa, kayak kalau ada kompetisi apa ntar ikut, kalau gak ikut yaa support team aja

P: berarti yaa siapa yang ikut nanti teamnya aja

N: iyaa, bantuin aja, kayak ini si tania kan mau ikut brewers,

P: besok di surabaya?

N: iyaa, ejcs

P: minggu ini gak sih itu?

N: iyaa minggu ini

P: akhir pekan nanti ya kan, terus menurut mas ni, bekerja di dunia barista ni itu passion mu bukan sih?

N: bukan, aku belum bisa bilang aku tu passion di coffee, passion di event, enggak, tapi aku suka, gitu aja mas

P: suka ya, tapi menurutmu ini belum passionmu?

N: iya belum, tapi aku suka, suka aja

P: nah kalau passionmu sendiri?

N: aku belum tau, jujur aku belum tau

P: okey, Cuma ya sejauh ini kamu suka?

N: iya aku suka, suka enjoy, pasti kan di satu sisi kerjaan kan harus suka sama kerjanya, terus yaa nikmatin aja alurnya kerjaan

P: nah sejauh ini nih, dari 2013 kan berarti udah hampir empat tahun ya kan, kapok gak sih jadi barista?

N: enggak, malah semakin kesini bisa kenal orang orang banyak, orang orang gede lah, jadi baru nuai ni mas, hasilku dari dulu nih, kalau aku sih ngerasa baru nuai nih hasilku dari dulu

P: berarti yaa tiga empat tahun kebelakang ini berat beratnya lah yaa, sekarang baru nuai hahaha, nah pernah gak sih selama jadi barista ini di satu titik kayak jenuh, down, yaa pokoknya gak mau lagi jadi barista lah

N: belum belum sampai saat ini sih belum

P: berarti yaa masih suka aja yaa

N: iyaa, karena tuntutan kan beda, tuntutan di segi profesi kerja seperti ini dengan profesi kerja di kantor kan beda mas, mungkin kita bisa lebih banyak ngeluarin tenaga, tapi otak kita gak terlalu di pressure yang tinggi, kalau di kantor kan otak dan tenaga kita dikuras tapi otak yang lebih dominan, jadi lebih slow yang kerja kayak gini lah

P: terus, ada gak sih mas harapan kedepannyalah di profesi barista atau mungkin di dunia kopi

N: kalau aku sih buat barista sendiri semoga di appreciate sih mas, kan juga udah ada wadahnya, komunitas barista sendiri, jadi lebih di appreciate lagi dan dari kemampuan baristanya juga harus ditingkatin lagi, terutama itu, barista harus punya kemampuan kuat ya seperti kitchen, kitchen kan juga ya harus bisa gini gini gini, ya barista juga harus lah

P: nah komunitas tadi mas, kamu ada joingak sih dengan komunitas barista barista gitu?

N: aku gak join, tapi aku ngikutin, dibilang gabung aku enggak, tapi aku kenal dan kadang ngikut ngumpul sama komunitas komunitas itu dan bantu eventnya juga

P: komunitas apa tu mas?

N: SBS, kalau di semarang kan SBS, Semaraang Barista Society, terus adalagi KPK, Komunitas Pecinta Kopi semarang

P: berarti ada SBS sama KPK, berarti terkkait barista tu harus ningkatin pengetahuan ni mas, menurut mas adi nih, penting gak sih adanya sertifikasi barista?

N: menurutku penting banget mas, soalnya banyak yang aku tanya, kemarin abis ngobrol ngobrol di jakarta, sebenarnya buat event ICD sebenarnya mau dibikin sertifikasi, jadi sertifikasi regional, nasional jadi yang udah punya nasional bisa langsung ikut di jakarta, jadi sertifikasi tu, semua kemampuan yang dimiliki barista bisa diliatlah dari sertifikat itu

P: ada standarlah gitu yaa

N: heem, di kopi kan udah ada, tapi kan di kita belum, mungkin ya Cuma beberapa orang aja yang tau barista sendiri Cuma beberapa yang udah di sertifikasi, itu sama yang lembaga tenaga kerja

P: hmm lembaga sertifikasi profesi?

N: nah iya sama itu, di kementerian apa gitu aku lupa, kemarin udah ada, tapi kan yang dapet info itu, yang tak liat beberapa, jadi kayak Qgrader, jadi gak tersebar luas info info itu, itu juga ada nominal yang lumayan kan

P: aku malah taunya dari BSNP apa yaa, badan sertifikasi profesi nasional, bspn apa gitu yaa pokoknya profesilah, taunya tu dari mas kevin jogja, kevin dio dari simetri jogja, terus aku ketemu mas hilmi, tekoff, tau?

N: hmm hilmi, gak tau

P: kebetulan pas aku ngomongin itu, kebetulan dia orang yang udah dapet itu, kebetulan kan dia juga udah dapet. terus masalah, mas kan barista event juga nih, sebenarnya penting gak sih barista ikut event event gitu?

N: event apa dulu nih, kadang aku ikut tu kayak event event tertentu, yang ngadain siapa sih, kayak kredibel, jadi bisa diliat kayak kemarin aku ikut aeropress kan yang ngadain siapa? Abcd, abcd kan bisa dibilang penggiat kopi yang besar di indonesia kan, jadi bisa disebut lumayanlah, terus target ice, soalnya kan ice menurutku kayak nilai, ujian, kayak ujian tertinggi bagi barista, soalnya kan dari apapun dinilai

P: berarti ada planning buat ikut ICE?

N: InsyaAllah, soalnya kan juga udah nyiapin dari dari sekarang kan

P: itu di bidang apa? Soalnya kan kalau aku taunya ada empat yaa, barista, brewers, latteart, q grader ya?

N: cupping

P: nah iya cupping

N: aku kalau gak brewers, IBC

P: baristanya berarti

N: iyaa

P: berarti udah ada planning lah ya

N: dan juga sekarang kan, kalau kemarin kan kita bilang ice tu kan yaa ada gini gini lah yaa indonesia, tapi sekarang yaa bisa dibilang agak fair dengan regional memakai kopi lokal kan berarti hampir sama nih, semua kopi lokal kan hampir sama nih, tergantung kita ngelobi petaninya, bisa dapetin kopi yang enak, soalnya kan jujur malah buat aku, ngedapetin kopi yang enak buat kopi lokal, itu susahnya minta ampun mas, daripada luar, luar mungkin aku punya uang dua juta nih sekilo buat green bean mungkin aku langsung daoet tapi kalau kopi lokal, aku harus cari linknya, aku harus intense ngobrol dengan kalau gak processornya ya petaninya langsung

P: berarti sejauh ini, mas udah pernah ni ngambil beans sampe sampe ke prosessor atau bahkan petani?

N: hmm kalau aku paling banyak dari prosessor atau tangan ketiga ya bisa dibilang kayak tengkulak lah, kalau dari luar aku pernah ngambil dari nordpruge, terus dari project origin, terus kalau dari lokal aku pernah ngambil dari toraja

P: toraja mana nih?

N: pulu pulu, pernah denger?

P: pernah denger aja sih

N: nah, aku sama temenku bisa, agak susah dapetin toraja pulu pulu yang ini, soalnya di ketinggian, pasti orang udah dapet darimana nih, soalnya aku dapet toraja pulu pulu itu ketinggian 2800mdpl, tinggi banget kan?

P: tinggi banget itu mas, 2800? Berarti hampir puncak banget?

N: iya, nah itu bisa dibilang gak bakal dapet kopi itu, soalnya kopi itu udah di keep sama orang luar

P: nah terus kok bisa dapet mas?

N: nah aku ada temen, kebetulan dia ikut lelang jadi dia pernah ikut seminar ekspor impor, nah dia dapet kenalan nih, nah aku mau ekspor kopi nih mas, terus dikenalin, gini gini gini, jadi kalau dari aku mas, mau ekspor ke suatu negara, jadi harus ada tanda tangan orang tersebut, terus temenku nanya nanya, aku juga nanya nanya, jadi kopi toraja yang megang siapa nih, aku tanya, ohh ini nih, terus ketemu ngobrol, mungkin lagi nasibku ya mas, nasibku lagi baik terus ketemu nih, dia sama processornya, dikenalin, ngobrol, terus aku tanya tanya, kopi lokal paling bagus apa, gitu gitu lah, terus dibilang, aku ada nih, toraja pulu pulu, bourbon, ketinggian segini, masak sih, masa toraja ada ketinggian segini, kan toraja kan setauku dulu, aku pernah dapet paling tinggi itu 2300an lah, gak pernah mikir kalau toraja itu sampe 2800, itu aku tanya tanya, terus dari testing notenya dari yang pernah dicobain sama orang amerika, menarik juga

nih testing notnya, cobain gak? Coba ya aku intense hubungannya, aku pesen lima kilo dong, oke akhirnya dia bilang, kamu tak kirim satu kilo aja yaa

P: berarti sisanya buat dia?

N: iya jadi buat aku kopi lokal yaa susah banget

P: itu berapa mas harganya?

N: itu aku gak disebutin harganya, jadi Cuma kayak sample, kayak hadiah lah, tapi aku tanya tanya sekilo itu bisa sampe 200ribu, itu buat green bean kopi lokal bisa dibidang mahal

P: iyaa biasanya kan sekitaran 90an yaa aku taunya, udah speciality biasanya 90an

N: kalau kemaren di jakarta coffee week kan ada sekopi tuh, itu kan kayak kumpulannya beberapa prefensi yang menghasilkan kopi

P: sekopi tanah air gak sih?

N: he'eh, itu kemarin tu paling mahal 130an sampe 140an, itu orang orang udah pada teriak tuh, kalau buat event ICE mungkin oke, tapi kalau buat jualan, roaster roaster kemarin aku tanya, gimana? Mahal? Mahal banget, yaa emang enak yaa enak, tapi kalau buat jualan yaa memang psikologis orang indonesia yaa harga mahal dengan harga mahal di luar ya mending aku ngambil kopi luar

P: walaupun ya kualitas bisa jadi lebih bagus yang kita ya kan?

N: nah iya gitu

P: nah oke nih mas, ngomongin tentang kopi nih, menurut mas, kopi itu apa sih?

N: kopi buat aku itu, minuman keakraban

P: minuman keakraban?

N: iya minuman keakraban, selain bir, selain alkohol, iya gak?

P: yaaa setidaknya sejauh ini aku bisa kenal banyak orang dari kopi hahaha, aku bisa kenal banyak orang dari kopi.

N: selain itu yaa buat curhat kadang kita ditemenin kopi, alkohol juga, buat aku hampir sama dengan alkohol.

P: hampir sama dengan alkohol

N: iyaa, aku minum alkohol, kayak bir dan sebagainya, itu bisa kadang ke beerhouse tertentu, ada masalah toh, yaudah ketempat bir aja ngobrol, kita bisa sharing apapun, bisa imajinasi apapun, liar, kadang kalau datang ke coffee shop share experince kita, ohh aku kemarin pernah gini gini gini, nyobain gak? Kayak kemarin aku di jakarta kemarin aku lebih share info tentang industri kopi, teknik teknik tentang event aja sih, gak full tentang barista

P: hmm terus berarti kopi itu teman curhat, keakraban yaa, nah sedikit tentang barista , semenjak booming boomingnya ni mas, profesi barista mulai booming banget, terus disisi lain, aku ngeliat mulai naek industri lain ni sekolah barista, nah penting gak sih mas sebenarnya ikut sekolah barista?

N: kalau aku penting mas, tapi kalau punya uang lebih mending ikut sekolah barista, tapi kalau gak punya mending kita sharing sama orang, datang ke coffee shop dengan kita pengen tau, kita buka pandangan, gak usah hmm, kalau aku kadang ngobrol sama orang aku harus buka nih

pandangan, soalnya sensitif, kalau datang ke kedai kopi bahas tentang kopi tu kadang sensitif, kalau buat aku malah hampir kayak agama, kayak kemarin kemarin lah, sensitif kan, kalau aku malah kayak open minded aja, jangan satu patokan, kita pasti punya satu patokan tapi terima aja apa omongan dari orang, kita pasti kan filter lagi ya kan, kalau ada uang lebih yaa sekolah

P: terus mas, kalau mas sendiri ada niat gak buat sekolah?

N: pasti mas

P: masih pengen sekolah berarti?

N: pasti mas, kan kalau sekolah kopi mahal, eh gak murah, dan harus ada waktu kosong buat sekolah itu

P: berarti suatu saat tetap pengen yaa

N: iyaa tetap pengen

P: terus udah sekian lama jadi barista nih, mau sampai kapan?

N: mungkin senyamanku

P: tidak ada tertarik buat naek? Apa tuh kalau barista kan ngomongnya kayak naek level, naek ke roaster atau yaa punya coffee shop sendiri, nyampe tingkat tertinggi katanya petani kopi, ada kepengen gak naek gitu? Atau nyaman jadi barista aja?

N: kalau aku belum ada planning jauh gimana aku di industri ini, kalau aku dilakuin semaksimal aja sih

P: berarti sejauh ini masih nyaman jadi barista nih

N: senyamannya aja, kalau ada peluang yaa sikat, santai ajaa

P: okeeyy okeeyy, terakhir aku mau nanya ini nih, peran barista, aku mau nanya ini nih, dalam segelas kopi yang enak, peran barista tu berapa persen?

N: buat aku seratus persen mas,

P: seratus persen, hmm berarti full nih peran barista untuk buat segelas kopi yang enak, berarti bisa aku bilang penting banget yaa, terus ngomongin lagi tentang peran barista, kan sekarang yaa yang lagi hits, apalagi akku anak ekonomi yaa, di dunia industri kopi tu dikenal third wave era, orang ngopi udah mulai nyari dari beans, nah disisi lain dari segi industri coffee shop ni, mulai konsep, semuanya mulai gencar gencarnya, menurut mas ni, lebih penting peran baristanya atau konsep coffee shopnya?

N: menurutku sih, tergantung latar belakang mereka buka coffee shop itu mau kayak gimana, soalnya nih ada yang buka coffee shop ni, aku punya uang tapi gak tau mau buka kayak apa, ada yang dia suka kopi, dia pengen bergelut tentang kopi, mau buka dan share ilmu, jadi ada dua sisi tentang latar belakang, jadi yaa liat latar belakangnya dulu sih, antara bisnis dan idealis, itu, kalau ngomong kopi kan antara itu kalau tak liat

P: jadi untuk liat mana yang lebih penting, diliat lagi dari latar belakang coffee shop

N: iyaa, sama kayak manual brewing mas, variabelnya banyak haha

P: oke mas, kalau dari aku udah sih, itu aja mas, aku udah dapat banyak, terimakasih banyak mas.

Narasumber 9

Nama : Vivi

Tempat Bekerja : Kemenady

Memulai karir barista : 2014

Pekerjaan lain : Tidak ada

P: jadi gini nih, aku lagi penelitian untuk skripsi tentang makna kerja barista, jadi aku mau nanya nanya seputar barista nih, boleh gak nih mbak?

N: okey boleh, tapi ini hanya sepengetahuanku aja yaa kak, soalnya aku juga masih belajar sih, masih baru juga

P: iya yaa hehehe, mbak nya udah berapa lama sih jadi barista?

N: aku kalau bisa dibilang dua tahun lebih lah, yaa lebih lah, tapi sebelum disini, aku di malabar dulu, yang paling lama di sana

P: malabar itu di bogor juga? Bukan?

N: di bogor juga, di jalan semeru, disana kan dia kopinya dari kebun sendiri, yang dijual juga yaa yang dari kebun sendiri, dari luarnya gak ada kak

P: berarti disana Cuma ada malabar doang?

N: iyaa he'eh

P: ternyata ada yaa kedai kopi malabar, aku taunya Cuma beans nya doang

N: adaa, beansnya yaa, beansnya kan karena dari perkebunan malabar itu jualnya udah kemana mana dalam bentuk green beans, roast nya juga ada sih beberapa, tapi lebih banyak green beans, banyak dijualnya kan ke tanamera

P: iyaa, aku pertama nyobainnya juga dari tanamera, sama ada beberapa tempat di jogja

N: aku pertama kali, awalnya sih aku kerja jadi barista, awalnya aku gak tau itu mah jobnya namanya barista, karena awalnya disana aku tau ada lowongan, aku taunya buat nyeduh kopi, yaudah nyeduh kopi, tapi awalnya gini, awalnya namanya juga tuntutan kerja, jadi kan aku gak mendalami banget yaa, yaudah aku nyeduh, rasanya sesuai dengan yang punya, yaudah kayak gitu, pas udah berjalan baru tau, ohh ini barista, dan banyak sedikit tau kayak metode metode, kayak v60 mesin gitu gitu, awalnya juga aku pikir yang namanya kopi yaudah diseduh kayak sasetan gitu kan, pada awalnya, baru tau, ternyata kopi itu gak Cuma diseduh doang, ternyata banyak caranya

P: berarti mbak awalnya seneng kopinya sejak kapan?

N: awalnya jujur aja gak pernah sedikitpun pengen tau kopi dan suka untuk kopi gitu, cuman karena tuntutan kerja, cobalah gitu, setelah dicoba ternyata unik juga gitu kak, yaudah makanya dipelajari lagi, yaudah deh

P: jadi yaa awal pertama kali minum kopi di malabar itu?

N: iyaa, awalnya yaa Cuma tuntutan kerja, yang penting sesuai aja gitu dengan sop disana, tapi semakin kesini kesini malah jadi suka

P: terus sampe sekarang ketagihan?

N: hehehe bisa dibilang gitu

P: hehehe nah sebenarnya barista itu apa sih?

N: kalau menurut aku sih, barista itu perannya juga penting sih kak, satu juga kalau costumer nanya sesuatu pasti nanya ke barista, gak mungkin yang pemilik kopi atau petani langsung gak mungkin, jadi barista itu harus punya ilmu juga sih, tentang perkopian, karena sedikit banyaknya, ilmu yang di dapat kamu dari barista gitu, kayak gitu kalau menurut aku kak

P: berarti lebih ke pengetahuannya gitu yaa?

N: iyaa

P: nah terus sebenarnya barista tu ngapain sih?

N: barista, setau aku mah yaa, dia itu gak cuman nyeduh kopi sih, dia itu harus bagi ilmu juga, bagi pengalaman juga sama kostumer, terus kayak kalau kata kita, ibarat guru lah gitu kak, ngajarin kita, ngasih tau kita, kopi itu rasanya kayak gini, gak cuman pahit, kopi juga, dijelasin aja, orang kan taunya kopi itu pahit, diseduh juga diseduh saset doang, kebanyakan orang awam kan taunya kopi Cuma kopi sasetan kan, gak tau kopi ada rasa rasanya, kayak gitu deh kak

P: terus menurut mbak nih, bisa gak sih semua orang jadi barista?

N: bisa, asal dia mau belajar

P: dia harus seneng kopi gak?

N: hmm kata aku sih, gimana yaa, yang gak suka kopi aja pasti bisa suka, gak semuanya harus wajib suka kopi sih, yang penting penasaran dulu, kalau penasaran pasti bakal pengen tau terus dan terus deh

P: berarti yang penting dia harus penasaran dulu

N: yaa dibuat penasaran aja dulu hahaha kalau udah penasaran pasti bakal cari tau banyak kok hehehe

P: terus, disini itu awal mula bergabung, kan mbak udah duluan di tempat lain dulu nih, terus mbak ada training lagi gak sih disini?

N: disetiap tempat pasti ada trainingnya kak

P: nah biasanya apa aja sih yang di training buat barista itu?

N: kalau disini sih, di training lagi, kalau yang udah paham tentang kopi paling ngulas aja sih kak, ngulas lagi pelajarn sebelumnya, yang udah diajarin gimana aja, terus kalau misalnya ada

yang kurang ditambahin lagi gitu, kalau yang gak punya basic sama sekali kita ajarin, terus awalnya teori dulu, udah teori baru prakteknya

P: nah terus nih, aku kan belum banyak tau tentang kemenady atau tentang kamu nih, nah tapi dari hasil aku cari tau lewat instagram nih, aku menarik sih denger motto mu, kalau yang lain bisa, kenapa aku enggak, nah itu sebenarnya apa sih maksudnya?

N: jadi gini kak, kenapa aku nulis motto itu, kalau yang lain bisa kenapa aku enggak, soalnya jujur aku dulu tu ngefans banget sama muhammad aga, kakak pasti tau kan? Dia itu dulunya sampe sekarang juga latte artnya jago, dulu juga pernah beberapa kali menang, kenapa sih aku gak bisa kayak dia, nah setiap orang bakal bisa di posisi itu asal dia mau belajar, makanya aku bikin motto, hashtag yang itu, kalau yang lain bisa kenapa aku enggak, yang lain bisa, kenapa aku gak bisa di posisi dia gitu loh, walaupun gak bisa jadi dia, minimal mendekati lah, minimal mendekati aja dulu, jadi ketahuan ngefans sama aga hehehe

P: jadi ngefans sama aga,

N: kak aga hehe

P: memang coffee smith banyak yang ngefans yaa, aku kebetulan udah ke coffee smith juga, ngobrol sama mbak della, pas aku ke jogja, ada satu coffee shop, semua ngidolain della, dan pas dia kemarin menang, termasuk ribut ribut kan waahh waahh, karena aku udah pernah ngobrol sama dia, gak nyangka juga hahaha terus back lagi nih sebelumnya pernah ikut sekolah barista gak?

N: enggak, aku pure belajar bener bener dari nol dari malabar

P: dari malabar itu, nah terus penting gak sebenarnya ada sekolah barista itu?

N: sebenarnya kalau untuk teori sendiri, penting kak, karena kenapa, kan gak semua teori yang kita dapatin bisa dari otodidak kan enggak, tetap butuh orang yang udah ahli lagi buat dapat ilmunya gitu, kalau aku sih liatnya penting

P: terus kalau sekarang nih, tertarik gak buat sekolah barista lagi?

N: tertarik sih kak, kalau ada money hahaha pasti ujung ujungnya kesana sih kak, tapi kalau yang minim budget, bisa sih ke coffee shop coffee shop, saling sharing kalau kata aku mah kak, ngobrol sama barista baristanya, jadi sedikit banyak ilmu yang gak kita punya bisa kita dapet walaupun dari obrolan obrolan kecil

P: berarti yaa kalau belum bisa sekolah harus saling sharing gitu yaa, sebenarnya apa aja sih skill atau keahlian yang harus dimiliki barista? Selain kayak tadi dia harus jadi guru, harus bisa nginformin ke kostumer gitu, di barnya sendiri, dia harus bisa ngapain aja?

N: skill, kalau sekarang kan ada yaa kak, anak muda sekarang kan senang yang namanya latte art yaa kak, barista harus belajar disitu juga, belajar bikin kopi juga, dalam arti bikin kopi, yang memang dengan karakteristik lidah kostumer juga nyaman gitu

P: yaa ntar kalau gak yaa kostumer juga lari yaa kan

N: iyaa he'eh

P: terus umumnya yaa, alat apa aja sih yang harus dikuasai sama barista?

N: minimal manual brew sama mesin, dia harus tau cara penggunaan mesin, cara penggunaan manual brew kayak gimana, kalau minimal yaa dia pelajarin v60, kalau manual brew mah minimal dia harus bisa kuasain itu

P: berarti harus bisa mesin, harus bisa manual brewnya, nah kalau mau jadi barista nih, orang awam kayak aku lah nih, itu perlu gak nguasain itu dulu?

N: perlu sih, soalnya biar gak kaget sih kak, soalnya kalau misalnya dia kosong banget gak tau apa apa, jadi bingung banget dia, ini caranya gimana, iini cara pakainya gimana, ini cara kerjanya gimana, seperti itu sih kak, yang udah udah temen aku sih gitu hihihhi

P: karena belum tau apa apa yaa?

N: iyaa hihhi jadi langsung kaget, ini cara pakainya kayak gimana hehe

P: okee okee nah terus selama ini nih, kamu kan udah dua tahun lebih yaa, berarti sekitar dari tahun 2015 yaa jadi barista, biasanya tantangan apa aja sih yang dihadapi?

N: apa yaa kak? Hmm kayaknya belajar meracik kopi itu sendiri deh kak, soalnya gimana yaa kak, kalau bikin kopi itu kan harus sesuai samahati juga kadang kadang kak, kalau lagi gugup, rasanya jadi ngawur, sesuatu yang dikerjakan dengan gugup kan kadang jadi ngawur yaa, itu sih kak kadang yang buat hmm kalau kata kita yaa ngelatih diri sendiri gitu loh, barista juga kan langsung berhadapan dengan kostumer kak, kalau ditanya apa apa juga harus jawab, kalau kata kita kayak mau nampil, kadang demam panggung gitu loh kak, yaa harus bisa ngendaliin, banyak sih kak yang harus dipelajari

P: terus selama ini nih, pernah gak sih ngehadapin pelanggan yang rese gitu? Kalau di jogja ada sebutannya pendekar, kalau di jakarta ada sebutannya dewa, yaa kadang antara tau banget sama sok tau banget, pernah gak sih ngehadapin yang kayak gitu?

N: sering sih kak, cuman ngehadapinnya, kalau memang dia punya pendapat lain, kita terima aja gitu, kalau memang gak sesuai baru kita tanyain, dengan cara halus sih, emang kayak gitu yaa kak? Bukannya kayak gini, kadang gitu dih, cuman kalau misalnya kan kadang ada yang suka emosian gitu yaa, sukanya kesel, kalau udah kesel gitu sih, jatuhnya yaa diemin aja, karena kalau ditanggepin entar jatuhnya ribut, ribut adu pendapat gitu, jadi yaa caranya Cuma gitu, didiemin aja

P: okeeyy terus selain itu nih, penting gak sih barista itu di sertifikasi?

N: penting sih, soalnya biar apa yaa kak, sebagian orang kan ngejar sertifikasi buat kerja yang lebih baik lagi kadang kadang kan jadi mungkin untuk kerja yang lebih baik lagi atau mau ke luar negeri diakui gitu pakai sertifikat, jadi gitu

P: oiya, kalau boleh tau nih, kamu tu umur berapa sih?

N: 22

P: 22? Terus sekarang masih kuliah?

N: aku gak kuliah, aku lulusan smk, smk perhotelan

P: iyaa gak jauh jauh lah yaa kerjanya dengan perhotelan, dulu smk nya di bogor?

N: iyaa di bogor juga kak

P: terus disini tinggal sama orang tua?

N: iyaa sama orang tua

P: kalau boleh tau nih, disini itu gajinya berapa sih?

N: gaji barista hmm kalau rata rata sih kak yang aku tau 1,5 sampai 2, kisaran segitu sih kak, setau aku, soalnya dia gak sampai umr bogor

P: umr bogor berapa sih?

N: umr bogor itu sekitar 3 atau hmm 4 apa

P: itu fulltime segitu?

N: iyaa

P: berarti disini baristanya gajinya beda beda?

N: beda beda kak, tergantung keahlian juga sih kak, soalnya beda beda coffee shop juga kebijakannya beda beda, ada yang memang udah pengalaman satu tahun baru digaji gede, ada yang memang gajinya kecil, tergantung yaa

P: hmm berarti sekitar 1,5 sampai 2 yaa hmm nah gaji segitu tuh sebenarnya cukup gak sih?

N: kalau aku pribadi cukup sih kak, melebihi sih, soalnya kalau dihitung hitung aku tu kan tipe orang yang gak boros banget yaa kak hihhi kecuali memang aku tipe yang boros, baru gak cuku hahaha

P: terus ni, dengan pendapatan segitu, sesuai gak sih dengan apa yang dilakuin sama barista? Soalnya kan tadi yang udah kita bahas, barista tu harus bisa kayak guru, harus bisa infoin ke konsumen, harus bisa manual brew, harus bisa mesin, dia harus tiap hari ketemu pelanggan, apalagi kayak tadi kan bikin kopi harus sesuai dengan hati, sesuai gak sih bayaran segitu dengan effortnya dia?

N: terkadang sih, juga gak sesuai sih kak, soalnya kenapa, soalnya barista tu belajar kopi aja sekolahnya sampai mahal banget, gak murah buat sekolah barista itu, terkadang dibayar murah juga gak sesuai gitu, soalnya apa yang dia keluarkan, dalam arti, dia pelajari gitu, susah payah Cuma digaji segitu kadang kadang, beda kayak pns yaa hahahaha

P: hahaha gak sesuai sama yang di kerjain yaa? Hahaha

N: terkadang pns kan kerjanya gitu, dibayarnya gede hahaha curcol nih hehehe

P: hahah curcol hahaha nah kapok gak sih jadi barista tu?

N: soalnya bagi aku pribadi, jadi barista itu menyenangkan kak

P: menyenangkan yaa kerja di dunia kopi hehehe, nah kalau gitu menurutmu, kopi itu apa sih?

N: kopi itu sesuatu yang sangat unik kak, karena dari sebutir kopi aja bisa menciptakan bermacam rasa, kita bisa nyobain rasa buah yang gak pernah kita cobain, kita bisa mencium aroma bunga yang belum pernah kita lihat atau kita hirup secara langsung sama kita bisa merasakan rasa yang unik yang gak pernah kita rasain gitu loh kak, kalau kata aku sih gitu kak kopi itu

P: hmm menarik, terus nih mau sampe kapan sih jadi barista? Hahaha

N: hahaha itu pertanyaan yang sangat susah hehehe hm mmm gak tau juga sih sampai kapan kak, soalnya kan manusia pasti ada progress yaa kak, karena gak selamanya jadi barista terus yaa, kan naek naek naek, sampai kapannya belum tau, cuman untuk menggeluti itu sangat menyenangkan

P: terus apa sih harapanmu kedepannya?

N: harapannya, kedepannya bisa lebih baik lagi kak, soalnya kan dunia perkopian saat ini kan udah luas banget yaa kak, soalnya pasti ada yang baru dan yang baru, terus berprogress aja sih kak, lebih baik lagi dari sebelumnya

P: terus kalau di dunia kopi sendiri? Ada target gak kedepannya mau jadi apa?

N: kalau aku sih dari dulu pengen punya coffee shop sendiri kak, gak tau kenapa jujur aja, seneng aja gitu sama kopi, jadi pengen punya coffee shop sendiri

P: hmm pengen punya coffee shop sendiri yaa, nah terus selama ini nih, di dunia kopi itu kamu pernah ikut lomba lomba gitu gak?

N: pernah sekali, tapi itu lucu kak, di bogor juga, di nosi, aku tipe orang yang minder, seminder mindernya malah, jadi dulu aku didaftarkan sama headbar aku sama ownernya coffee shop ini, tanpa sepengetahuan aku langsung di daftarin, nah waktu itu aku nangis kak, nangis tiga hari tiga malam hahaha, kalau diingat lagi sih memang lucu kak, soalnya hal yang sesepele itu aku bisa nangis gitu kak, tapi kalau diingat ingat lagi kenapa aku harus nangis gitu kak, karena waktu itu aku pikir aku belum mampu kak, waktu itu ada kompetisi latte art gitu, aku rasa aku belum mampu waktu itu, terus ilmu aku tu belum nyampe kesana gitu loh, makanya aku nangis senangis nangisnya tiga hari tiga malam sampe mata aku bengkak, terus ditanyain sama head bar akunya, kamu kenapa, kenapa nangis gitu, aku didaftarkan gitu kata aku, aku kan gak mau, terus katanya kalau gak sekarang kapan lagi, katanya ngefans sama aga, iyaa tapikan aku belum siap, udah di jalanin dulu aja, nanti juga bakal ketagihan, iya deuh kata akunya, udah tu didiemin kan, sebenarnya yang hedabar sama owner aku ini support aku gituloh kak, Cuma memang akunya yang demam panggung dan karena aku gak pede, makanya aku nangis, hasilnya waktu itu yaa cukup memuaskan memang sih kak

P: terus waktu itu sampe mana tuh?

N: Cuma sampai babak kedua, sampai dua belas besar doang

P: berarti itu baru lewat penyisihan doang yaa?

N: iyaa

P: nah terus ketagihan lagi gak?

N: ketagihan sih kak, cuman tetep demam panggung aku tinggi banget waktu itu, cuman sekarang sih meminimalisir, soalnya kalau aku stag dengan keminderan aku itu, aku gak bakal maju, malah bakal mundur, mama juga pernah bilang, kalau kamu gak coba, kapan kamu bisa

P: berarti kedepannya bakal nyoba lagi nih?

N: bakal nyoba lagi kak

P: tapi gak nangis lagi? Hahaha

N: hahahaha tapi jujur itu jadi bikin lucu aku sendiri sih, soalnya yang denger cerita aku, yang lagi tau kok lu cupu banget sih, iihh bukannya gitu, yaa reflek aja gitu gak tau gitu, yaudah jadi nangis tiga hari tiga malam, sebelum acara juga nangis dulu hahaha

P: hahaha okeeyy, nah aku mau nanya lagi nih, karena kamu katanya ada demam panggung yang tinggi, sering minder juga, biasanya nih, sebelum ngebar, sebelum kerja nih, itu ada kebiasaan kebiasaan khusus gak? Trik trik khusus hahaha

N: kalau aku sih pasti berdoa dulu sebelum ngerjain sesuatu, sama paling kalau pengen ngebrew atau ngelatte, pasti tarik nafas dulu, biar gak gugup gitu, soalnya kalau udah gugup pasti kacau semua gitu kak hahaha

P: berarti harus tarik nafas dulu biar gak gugup yaa hahaha nahh, kamu kan tadi bilangnyanya masih tinggal sama orang tua nih, orang tua support gak sih?

N: support sih

P: orang tua emang suka kopi atau enggak?

N: dengar dengar cerita, mamah aku juga pernah kerja di warung kopi gitu, kopinya kopi tarik gitu, di kalimantan, pas aku udah lumayan di coffee shop aku baru tau kalau mamah pernah kerja gitu, yaa sejauh ini makanya mamah support support aja gitu, yang penting yaa aku belajar, katanya pengen kayak gini, pengen kayak gitu, gitu sih

P: berarti support gitu yaa, karena kan mamahnya juga sebelumnya di dunia kopi yaa, karena kan setauku melayu kental sama kopi tariknya yaa kan, yaa secara keseluruhan aku dapat banyak hal sih, hal hal unik juga, terus aku mau nanya nih, sebenarnya di bogor ni rame gak sih pasarnya coffee shop?

N: rame sih kak, soalnya penikmat kopi juga sebenarnya banyak, cuman mungkin karena semakin hari coffee shop semakin banyak yaa, yang penikmat kopi juga jadi banyak variannya, ohh pengen nyobain dari coffee shop ini, terus coffee shop itu, karena suatu coffee shop itu pasti nunjukkin ciri khasnya masing masing kak, jadi nanti penikmat kopinya nyamannya dimana nih, tempatnya, kalau di bogor lebih banyak di jalan madu raya itu, ada sekitar lima coffee shop kalau gak salah, disitu ada klasik, ada coffecompanion, ada freshcup ada dolly dose, ada shaba coffee, terus ada compo, weeuuhh dari ujung masuk sampai ke ujung sana coffee shop semua kak, terus ranin juga kan di daerah sana

P: ohh ranin disana? Hmm iya yaa terus disini itu lebih banyak yang seneng manual brew atau espresso based?

N: disini paling banyak manual brew sih kak, kalau setelah itu baru yang milk based, gitu gitu

P: berarti banyakan manual brewnya yaa, sebenarnya bagus gak sih banyak coffee shop gitu?

N: hmm buat aku sih ada dampaknya juga yaa kak, soalnya kayak tadi karena penikmat kopinya juga jadi bingung yaa, banyak coffee shop juga jadi bingung pilih tempatnya dan incomme buat coffee shop itu jadi turun, untuk persaingan juga jadi banyak pesaing juga sih kak jadinya

P: hmm iya yaa terus kamu selama kerja disini nih, hmm sebenarnya apa sih motivasi terbesamu?

N: hmm kerja jadi barista? Apa yaa kak? Hmm sebenarnya sih awalnya karena pengen bikin coffee shop sendiri sih, awalnya penasaran jadi suka, jadi pengen tau

P: dari penasaran jadi suka

N: iyaa suka

P: terus nyaman gak jadi barista?

N: nyaman, karena nyamannya kenapa kak? Kalau jadi barista itu kan pasti banyak temen baru lagi, banyak pengetahuan baru lagi, jadi secara gak langsung kita juga jadi nambah temen kak, kenalan dari satu tempat ke tempat lain, punya temen baru lagi, ilmunya tambah lagi karena sharing lagi

P: hmm nah menurutmu, barista ini itu udah passionmu belum?

N: iyaa, kayaknya iyaa hahahaha soalnya aku pernah tu habis dari malabar, mencoba ke pekerjaan yang lain gitu, gak senyaman aku jadi barista gitu, malah pengen balik lagi jadi barista, makanya aku disini hahaha

P: kalau boleh tau nih, sebelumnya kerjanya apa?

N: sebelumnya? Jadi barista di malabar, terus loncat tu diluar dunia perkopian, di toko, di bagian adminnya, jujur aku gak betah banget duduk diam di depan komputer, yang biasanya aku di bar, gerak sana sini, ngobrol, aduh aku gak nyaman, aku Cuma tiga bulan, pindah langsung, karena disuruh duduk diam, malah jadi aneh, lebih nyaman jadi barista gitu

P: tetap lebih nyaman jadi barista yaa hahaha nah pernah gak sih kepikiran sama selain kopi, mungkin jualan teh haha jualan makanan gitu hahaha

N: hahaha belum, belum sampe sekarang belum kepikiran sama sekali sih kak haha

P: terus aku pengen tau nih, pernah gak sih berada di titik terendah jadi barista, atau ngerasa gagal gitu, mungkin ngelakuin salah apa gitu? Pernah gak sih?

N: kalau sampai sekarang belum sih, belum pernah ngelakuin kesalahan fatal gitu, semoga kedepannya juga jangan hahahah

P: iyaa hahaha tapi pernah ngerasa jenuh gak?

N: setiap orang pasti gak dipungkiri, jenuh pasti ada kak, cuman kita niatin aja dulu, niat kita tu awalnya apa, motivasi kita jadi barista apa, inget lagi, flashback lagi kesitu, pasti ada jenuh, kalau dibilang jenuh, pernah ada jenuh, setiap manusia gak bisa dipungkiri pasti pernah jenuh, cuman yaa mikir lagi kesitu

P: berarti ketika jenuh mikir lagi ke niat awalnya yaa, nah disini sendiri, niat awalnya apa nih? Sebelumnya kan di malabar tuntutan pekerjaan nih, terus jadi admin, terus disini niat awalnya apa nih? Hahaha

N: haha masuk sini? Niat awalnya waktu itu kan ownernya sendiri yang nawarin, mau gak kerja sama aku, balik lagi jadi barista, itu tuh suatu kesempatan banget kak disaat aku kerja di toko itu gak sesuai dengan passion aku tadi, ada tawaran nih sesuai passion, yaudah aku terima

P: berarti niatnya ngikutin passion nih?

N: iyaa hahaha

P: itu aja sih dari aku, udah dapat banyak banget nih hahaha terimakasih banyak yaa

Pemilik Kedai 1

Aldi Rifaldi, Co-Founder East Indische Koffie Jakarta

P : Saya Fakhri, jadi aku lagi neliti tentang profesi barista nih mas. Judulnya ini, bukan semata-mata tentang kopi, tapi si peraciknyanya yang menentukan. Jadi dasarnya itu intinya aku pengen neliti ya, karena kopi itu unik ya. Karena aku juga suka kopi. Kopi itu rasanya macem-macem. Nah terus kalo kopi itu macem-macem barista itu ngapain? Secara umum apa ya, anggapan karena aku melihat orang lebih banyak mengulas tentang kopinya. Kopi ini enak, kopi daerah ini enak. Padahal disatu sisi aku lihat yang bikin enak itu ya baristanya. Jadi aku neliti tentang profesi baristanya dan masih ada sebagian anggapan, secara untuk barista itu belum dianggap sebagai profesi yang legal.

N : Iya belum diakui oleh negara.

P : Nah belum diakui. Aku nyari-nyari tu kayak ada campaign mau dijadiin profesi gitu kan, dan bagi anggapan sebagian orang dengan yang dilakuin yang harus dikuasai barista bayarannya masih kecil. Jadi aku neliti tentang kayak filosofi dia bekerja, makna kerja. Mungkin apa namanya, kalo dari mas Agung tadi mas Aldi berarti masuknya ke owner ya?

N : Masuknya coffee roaster.

P : Coffee roaster? Selain itu?

N : Ya owner.

P : Owner.

N : Jadi ya kalo kita ngomonginnya barista yak. Sebenarnya barista adalah orang yang meracik kopi dengan seni dalam arti. Saat dulu saya pertama kali masuk dunia kopi saya pikir lebih gampangnya saya hanya akan menyeduh air dan kopi tahun 2012 dan anggapannya dari sisi profesinya bahwa orang semua mengatakan bahwa barista itu Cuma pekerja cafe ya cuman dalam masa-masa yang sekarang itu setelah orang tau dari di blow up segala macam media, film, segala macam orang baru memahami bahwa kopi itu tidak semudah air.

P : Ketemu kopi.

N : Diaduk jadi gitu.

P : Segampang kopi sachet, sobek nah.

N : So itu saat seorang barista harus memahami bahwa bagaimana ekstraksi kopi saat kopi dengan air akan menghasilkan seperti apa. Kopi-kopi Aceh, Sumatera, Jawa Barat dan bahkan sampai Papua memiliki treatment yang berbeda-beda dari jenis kopinya. So yang sejauh ini lagi up banget ya kopi-kopi arabica. Terus kalo orang yang biasanya minum kopi dari dulu ya misalnya dia minumannya robusta sekarang kan asem cuma kan kenikmatannya kan bukan asem yang jahat ya dalam arti ngga asem yang mengganggu ya jadi bisa dinikmati. Terus untuk ehm apa, pengakuan negara terhadap profesi barista sendiri sebenarnya udah ada di BNSP (Badan Nasional Sertifikasi Profesi) itu BNSP udah mateng kok, bisa di cek.

P : Key.

N : Terus dari sisi tenaga kerja Kemnaker juga udah membantu untuk mengadakan pelatihan-pelatihan sebenarnya. Kita dari East Indische juga udah mem apa, udah membantu dari sebagai pe, kalo ngomong ibaratnya kita penyelenggara ya, kita penyelenggara. Kita udah ... untuk East Indische sendiri dalam satu tahun ini udah melatih 580 orang.

P : Dalam satu tahun 580 barista?

N : Ya.

P : Itu se Indonesia?

N : Ya se Indonesia. Biasanya kalo ada kegiatan pelatihan itu Kemnaker langsung menginfokan dinas-dinas Naker daerah. Biasanya daerah-daerah yang kopi. Penghasil kopi. Yang terakhir itu, yang terakhir Toraja itu yang mereka dan Papua.

P : Key berarti terus barista disini nih mas berarti terlibat juga? Ada recruitmentnya gitu?

N : Yak basicly emang saya seorang barista.

P : He.em

N : Saya barista itu dari 2012-2015 ya sebelum saya pindah ke roaster.

P : Tiga tahunan lebih berarti ya?

N : Jadi kalo kita ngomongnya. Ya, jadi sebelum saya riset ke tempat ini juga tiga tahun jadi barista pasti saya selalu ada di bar dalam arti ya saya sudah biasa jadi barista gitu. Belum jadi, kan eh kalo ngomongin industri kopi ya pasti kalo ngomongin semua profesi pasti ada jenjang karirnya.

P : Ya.

N : Kalo ngomongin kopi jenjang karirnya tu barista, terus coffee roaster terus eh mungkin berani ke bisnisnya gitu.

P : Ehm dari sisi ini nih, ngrekrut barista nih. Barista seperti apa sih yang mas butuhin?

N : Ehm untuk barista yak.

P : Iya.

N : Sebenarnya saat kita mencari barista itu otomatis di yang di dunia kopi sekarang ini orang tu serba semakin kritis ya. Otomatis sebagai barista itu jadi ujung tombak di perkopian kan, anything bikin kopi jadi apa pun. Tapi front lininya itu ya baristanya ini. Jadi endingnya esensinya barista ini mampu ngga dalam arti ekstraksinya seperti apa. So misalnya saya sebagai roasternya apakah si barista ini mampu mengekstraksi kopi dengan baik. Misalnya si petaninya Meskipun per pembagian presentase ekstraksi di gelas itu adalah 60% petani, 30% roaster, 10% barista. Walaupun 10% itu adalah eksekusinya barista.

P : Istilahnya kalo ngga ada peran barista, ngga lengkap.

N : Iya jadi kalo bola strikernya lah.

P : Okay striker. Terus ada cara-cara khusus ngga sih mas, maksudnya dalam milih barista. Karena mungkin aku sebelumnya ada beberapa kali itu ada yang owner itu dia kayak dia dari ngeliat dari cara ngomong udah dia udah tau. Ini ni kayaknya bisa jadi nih. Kalo mas ada cara-cara khusus gitu ngga sih?

N : Karena barista frontliner yang saya sebutkan tu otomatis barista si langsung berinteraksi dengan customer dong. Ehm yang paling fatal, eh yang paling sangat amat recruitmentnya dibutuhkan itu servis sih. Servis itu bukan pekerjaan yang apa bisa kita lakuin setiap hari saat kita ramah sama orang. Itu yang paling dibutuhkan baget selain skill, yang paling utama ya skill. Dalam arti saat mencari barista ya apakah dia suka kopi, apakah dia ingin belajar. Kalo di tempat East Indische sendiri selalu rekrutmen itu barista-barista yang baru dari nol. Jadi kita bisa mem apa, memberi pemahaman seperti apa tempat kita gitu.

P : Ada alesan tersendiri ngga sih mas, ngga mau nerima barista yang udah jadi atau setengah jadi gitu?

N : Ehm sebenarnya gini. Emang untuk perbaristaan itu selalu ada ... misalnya kalo espresso 30 ml. Cuma kalo kita memahami misalnya tempat saya atau tempat mas. Tempat saya kopinya light, terus tempat mas dark. Terus mungkin mas menggunakan fundamental lama misalnya 20-30 second untuk mendapatkan 30 ml espresso. Tempat saya kopi-kopi yang light. Saya tidak bisa, jadi saya tidak menggunakan fundamental itu. Saya menggunakan espresso misalnya double ... Saya menggunakan yield misalnya, hasilnya ditimbang ngga pake mili. Jadi beberapa tempat itu kayak memberikan standar masing-masing walaupun dasarnya sama. Saat mungkin saya narik barista yang udah saklek fundamentalnya.

P : Udah punya style.

N : 20:30 tempat saya dibilang salah. Dalam arti tapi ini endingnya light. When everybody happy. Kenapa gitu kan.

P : Okey.

N : Gitu sih, makanya ya saya juga pernah mengalami jadi barista 3 tahun ya. Saat ehm saya waktu itu ikut IBRC 2015 **terus stage dong. Disitu ada lomba , ikut dong** tempat kita ada segala macem. Punya barista misalnya barista yang punya pemahaman lah dalam arti seperti itu. Saya juga punya recruitment juga tempat saya, mas seperti apa. Saya tu yang alirannya seperti ini lho, dan mungkin tempatnya yang meminta saya mungkin berbeda... Jadi ngga bisa.. Ya cocok-cocokan menurut saya ya susah-susah gampang si dapetnya. Saya lebih milih barista yang dari nol.

P : Jadi ya masih bisa dibentuk lah.

N : Ya maksudnya okelah kita punya bar misalnya. Barnya diisi 5 orang. Misal pemahamannya beda-beda. Beda kan hasilnya. Semisal mas customer mas minum tempat saya. Ah kemaren saya dibuatin sama barista yang si A hasilnya kayak gini lho. Si B lebih berat misalnya.

P : Lebih tebal.

N : Si A lebih sweet ini. Jadinya ngga consist.

P : Ngga sama gitu. Saya lebih milih takaran enak itu ada ngga enak, enak enak seterusnya. Jadi bukan enak orang ini aja. Ya semuanya berkembang jadi lebih consist.

P : Terus penting ngga sih apa, barista itu disertifikasi?

N : Penting. Ehm kalo ngomongin sertifikasi pasti ngomongin bagaimana barista itu akan berkembang di pekerjaannya barista berikutnya. Ehm kebanyakan sekarang tempat itu menginginkan agar barista yang di daftar masuk itu ya certified. Karena akan menjamin barista itu akan bekerja dengan baik si dalam arti oh dia udah tau basic-basicallynya. Jadi si tempat ngga perlu susah menghabiskan cost buat me-traine lagi.

P : Okey.

N : Gitu, seperti itu sih kalo sebenarnya kan tempat pembelajaran ya. Ngga ada masalah sih dia belajar latte art atau segala macam ya kita punya cost yang khusus buat barista yang berlatih barista kami.

P : Okey terus disini sendiri ni mas. Ehm apa ditempat mas ini baristanya ngapain aja sih?

N : Ehm untuk.

P : Tugas baristanya ya.

N : Ehm jadi kalo kita pahami barista itu kan seorang peracik kopi ya. Kebanyakan barista itu bekerja ya tempatnya itu bisa dibidang mini resto deh.

P : Ya.

N : Jadi harus saya bisa katakan ada yang harus membuat makanan, harus nganter makanan. Sebenarnya barista itu ya ngeracik kopi. Even itu mengantarkan palingan like bread kayak gini ataupun kopinya. Jadi dia bisa concern untuk ngebuat kopinya.

P : Berarti kalo disini baristanya sekalian nganter juga?

N : Ehm nganter minuman aja.

P : Kalo makanan?

N : Makanan doang. Disini intinya dia fokus ngerjain, membuat kopinya.

P : Berarti dibikin fokus ke kopinya?

N : Kopinya.

P : Berarti disini ngga ada makanan-makanan?

N : Ngga ada makanan-makanan berat.

P : Okey, terus syarat buat jadi baristanya tu apa aja sih mas?

N : Syarat jadi barista apa ya, yang jelas punya dapet berinteraksi dengan baik terhadap customer umumnya etika yang baik. Terus punya skill yang baik. Itu sih, punya keingintahuan dan belajar.

P : Terus ehm.

N : Mencintai kopi.

P : Pasti. Itu wajib ya. Berarti kayak misalnya Mozart nih, dia bisa bikin musik tapi dia ngga bisa denger. Nah barista tuh bisa ngga sih, dia bisa bikin kopi yang enak tapi dia ngga minum kopi.

N : Ehm ngga kayaknya ya.

P : Ngga.

N : Ya pasti dia harus nyobain kopinya, yang jelas ya karena biar dia tau standar yang enak kayak apa sih. Terus kalo emang dia cuma buat eh gua ada ngasih recipe SOP kerjain aja deh, dan kopinya beda-beda. Misalnya yang kamu minum sekarang kopi yang sekarang beda-beda single origin. Ya ngga bisa gitu. Saat customer minta saya mau dong kopinya dibuat bold lebih tebal dia ngga bisa ngasain bold kayak gimana ya. Kalo ngomongin cuma secara teknis kayak cuma hafal teknis ya kita bisa jalan tapi kita ngga bisa liat...

P : Key, terus di baristanya sendiri disini kendal ayang dihadapin apa?

N : Untuk kendala sih karena kita merekrutnya dari nol ya pasti kendalanya membutuhkan waktu sebulan dua bulan buat lebih memahami.

P : Okey dari segi kinerja ni mas. Kalo dari segi gaji disini berapa mas?

N : Untuk segi gaji biasanya kita itu part time. Jadi part time ini ni jadi sesuai ngikutin kebanyakan saat ini sih.

P : Berapa mas biasanya?

N : Ehm daily 150 ya. Manajernya yang mba Kiki. Saya ngga ini, saya ngurusin produk.

P : Okey terus misalnya gaji finansial segitu sesuai ngga sih untuk barista? Sesuai ngga dengan istilahnya dikasih bayaran segitu dengan yang harus dia lakuin dengan benefit yang dia dapetin sesuai ngga?

N : kalo dari benefit ya kita harus lihat anglenya dulu sih. Karena dia tertarik dengan kopi dan dia belajar kopi. So kalo ngebandingin sama sekolah training dan macam-macam itu biasanya gede. Kalo mungkin dia untuk gaji buat daily night. Buat kehidupannya kebanyakan mereka masih kuliah dan masih istilahnya saya selalu tanya masih, ehm kamu masih dikasih orang tua ngga segala macam. Ya selalu ada, ada yang namanya tu dibarista itu nego.

P : Okey.

N : Saya juga ngerasain dulu. Kalau misalnya si bapak ownernya ini misalnya .. biasanya kita selisihin, bapak bisa.. ngga. Feedbacknya bisa milih ke tempat..

P : Ehm terus selain tadi ya benefit-benefit yang biasa di dapetin barista itu apa aja sih?

N : Ehm kalo benefit barista sendiri kalo ditempat saya ya pertama dia bekerja sambil belajar dalam arti setelah disini saya tidak membatasi mereka untuk, ada namanya partner beverage. Itu kebanyakan tempat itu ngga boleh kalibrasi, ngga boleh minum atau segala macam. Saya sih ngebebasin.

P : Mungkin kalibrasinya itu cuma owner atau headbarnya aja yang bikin, yang lain udah ngikutin aja SOP.

N : Iya karena setelah saya membuat tempat nih full, ehm apa ya pengalaman pribadi saya sih. Saat saya dulu ngga boleh seperti ini, atau seperti itu tu ngga salah sebenarnya. Saya selalu mendukung mereka sih. Saya dulu lomba nih, mereka bisa ikut lomba kalau memang mereka punya buat challenge kedepan. Mereka semua saya ikutin lomba apapun itu lombanya saya biayai. Dulu saya pengen lomba jadi barista ni, apa-apa yang bisa kamu berikan ke tempat ini? Kamu baru misalnya, itu begitu saya baru. Ya bapak saya ngga bisa kasih apa-apa, bapak tinggal pecat saya aja.

P : Okey. Berarti disini dalam, apa namanya cara mas ngembangin keahlian baristanya salah satunya dengan ngikutin lomba?

N : Lomba dan membuat mereka, menyupport mereka untuk berlatih.

P : Kalo selain itu, ikut lomba-lomba ada ngga sih lain kayak motivasi yang dikasih ke baristanya gitu?

N : Kayak Agung tadi, Agung dia kan mahasiswa broadcasting ya.

P : Okey.

N : Mahasiswa broadcasting saya gerak disana beberapa. Biasanya disini ngumpul-ngumpul anak barista yang .. ad yang dari sejurusan sama saya sih saya sharing-sharing sih.

P : Selain apa ya, ada hal lain juga yang dikasih selain kopi itu.

N : Ya pokoknya saya selalu menekankan bahwa jangan ada gap antara saya dengan kalian. Saya pun pernah di posisi kalian itu apapun, anything disaat saya dulu saya ngga mau saat ini..

P : Okey. Terus kalo aku liat sekarang ni ya secara umum, kalo aku liat coffee shop itu aku nilainya tidak hanya sekedar nonjolin baristanya. Nah tapi ada juga peran konsep storenya. Nah kalo dari mas sendiri nih, konsep itu penting ngga sih? Konsep coffee shopnya.

N : Kalo ngomongin konsep ya penting sih, Cuma kalo orang kan buat orang kan ada 2. Pertanyaan lagi buat orang yang mau nongkrong atau mau ngopi. Kalo buat orang yang mau ngopi pastinya tempatnya tenang, kalo yang konsepnya segala macem otomatis kan rame ya

P : He.em. Kalo aku sendiri ya gitu sih, kadang kalo rame ya yaudah jadi ngga asik.

N : Bener kan.

P : Ngga bisa menikmati.

N : Kayak kita ngga teralu mikirin konsep gimana-gimana sih, yang penting ya buat kopi. Ngga ada makanan berat segala macem. Saya selalu berfikir bahwa kita datang ke apotik, so kita datang ke apotik Cuma beli obat. Kita ngga mampir beli nasi uduk, macem-macem git sih. Jadi ya datang, ya datang lu Cuma buat minum kopi aja sih. Adapun makanan Cuma kue yaa.

P : Berarti disini menu selain kopi pun Cuma kue?

N : Teh.

P : Selain makanan, minuman Cuma teh?

N : Ya teh, green tea. Ya minuman buat pendampingnya aja si misalnya temennya buat ngopi

P : Terus lebih penting barista atau konsep?

N : Barista.

P : Barista ya barista. berarti, kasarannya kalo ngga ada konsep ya coffee shop tetap jalan kalo ada baristanya yang bagus.

N : Iya, gak ada yang ngebuat kopi enak. Kalo kita ngomongin coffee shop. Coffee shop satu dengan coffee shop lain gak bisa saling dibandingkan, dalam arti misalnya mas milih konsep coffee shopnya berat, aku milih Kopinya ringan ditempat aku jadi menurut saya konsep ya sebagai segi tambahan aja sih.

P : Jadi disini tuh ada SOP-SOP gitu ngga sih?

N : SOP ada untuk ngatur kerjaan

P : Dari masnya sendiri nerapinnya ketat ngga? Maksudnya misalnya nih kayak apa ya kayak pake apron gitu, kalo ngga pake potong gaji gitu. Bahasa kasarnya ya ngga ikut ini potong gaji. Ada seketat itu ngga sih?

N : Ngga, ngga sih. Maksudnya membuat agar teratur ya memberi pemahaman mereka untuk lebih ke memberi mengajar dulu misalnya jadi seorang barista harus menggunakan apron gitu, kenapa, ntar Bajunya kotor atau apa. Ya ada mereka lebih care, dengan karena itu tadi kita mencari barista yang punya sense bagus. Misalnya punya attitude bagus intinya.

P : Udah sih mas, kalo dari aku sementara itu. Ya aku neliti tentang itu kan profesi baristanya.

N : Okey mas, thank you. Terima kasih.

P : Sama-sama mas.

N : Emang mas jurusan apa sih? Oh ekonomi.

P : Ya aku manajemen konsentrasi sumber daya manusia.

N : Kok jauh banget ke Jakarta mas?

P : Karena sebenarnya pengen Cuma Jogja nih, tapi dosenku. Karena aku nelitinya fenomenal barista kan jadi kayak fenomena sekarang kan lagi ngetrend banget tuh profesi barista.

N : Saya 2012 jadi barista jadi pelayan cafe mas

P : dan aku sendiri baru minum kopi istilahnya manual brew itu baru kenal tu 2014 ya. Pertama kali dikasih kopi Wamena Papua dan itu bold tebal banget pahit. Habis itu ngga minum kopi lagi nyampe ngga minum manual brew lagi karena kan

N : Minumnya es teh.

P : Es teh kalo ngga kopi sachet haha. Soalnya di Aceh itu kan kopinya pahit. Robusta dan

N : Arabicanya .. juga ya

P : Arabicanya kan di Gayo tuh, aku tinggal di Banda Aceh. Nah secara umum dulu tu kopi Gayo ngga bakal masuk ke Aceh, ke Banda Aceh. Jadi kopi Gayo itu pasti keluar Aceh. Di Aceh itu robustanya, soalnya... di Banda Aceh sendiri tu kopinya pake gula.

N : He.em.

P : Kalo mas pernah ke Takengon kan disana budayanya dari Banda Aceh jauh banget bedanya. Makanya aku kan pas kuliah di Jogja ada temen dia seneng kopi dikenalin, ayo sini. Aku dibikin kopi kan sama dia sanger namanya. Kopi, susu sama gula kan dibikin terus dicobain. Ini bukan kopi namanya, ini susu. Terus diajakin itu kopi Wamena. Udah itu stop. Ya takut, wah ini ngga pake gula loh. Sampe aku masukin 3 atau 4 gula kayak gini. Terus habis itu diajakin lagi sama dia. Terus dikasih Sunda.

N : Sweet, acid, floral.

P : Ni enak banget Sunda kan terus nyobain kopi Gayo. Kopi Gayo ditempat ada temen orang Gayo kan dia bikin. Dulu inget banget tu Gayo Pieberry, itu rasa anggur bener-bener kayak anggur. Kok enak, habis itu yaudah mulai udah ninggalin kopi sachet sih akhirnya. Makanya pas skripsi ya juga ngga jauh-jauh dari kopi sih. Makanya nih hari ini dari pagi udah ke.

N : Udah lewat mana aja buat ini?

P : Tadi pagi ke Anomali, terus Tanamera, Common Ground.

N : Di Anomali ketemu manajernya?

P : Engga, kebetulan tadi.

N : Sama baristanya aja?

P : Iya sama mas Fadhel. Ya itu sih.

N : Kenapa dia, mengeluhkan tempatnya sebagai barista?

P : Ngga, kalau aku sendiri sebagai pelanggan kan, kok kayak rame banget tu loh. Disana kan kayaknya baristanya rame banget tuh. Kalo ini tuh East Indsche ini aku googling sih, googling.

Aku nemunya sekolah barista kan. Aku nyari di Jogja tu kayaknya ngga ada kan, yang ada di Bandung.

N : Lembang.

P : Tadinya rencananya dari Jakarta mau ke Bandung dulu. Ya itu kan mikir wah ngga sempet nih ke Bandung karena hari Sabtu udah harus di Jogja. Ya itu aku buka instagram East Indische loh Jakarta ada.

N : Jakarta ada.

P : Yaudah habis dari Common Ground nyempetin kesini.

N : Ya profile kopi seperti itu mas.

P : Ini aku neliti tentang baristanya sih karena beberapa owner juga aku kalo dari sisi owner ya aku pengen ngulasnya tentang lebih penting konsepnya atau baristanya dengan cara dia ngelola baristanya gitu.

N : Kalo mulai dari bisnisnya si konsep. Konsep basicly.

P : Tapi menurut mas ya secara logika ya, harusnya konsep atau barista sih yang diutamakan?

N : Kalo saya sih barista ya. Mas skripsi rapi juga ya.

P : Ini baru proposal dan sebagian masih di coret-coret.

N : Bagus-bagus.

Pemilik Kedai 2

Lukas, Founder Steam & Brew.Co Semarang

P : Namaku Fakhri, aku kebetulan lagi skripsi neliti tentang barista. Jadi ya lagi sering muter-muter udah sekitar dua bulanan ini di Jogja, Jakarta juga. Kebetulan dua minggu ini lagi ada ke Semarang nih. Minggu kemarin ke Strada, terus ni hari ini baru kesini.

N : Strada hahaha

P : Tapi disana ngga sempet ngobrol sih, ya sibuk ini banget. Ngga memungkinkan lah buat aku nanya-nanya gini kan. Nah jadi aku banyak secara garis besar belum tau banyak ni mas tentang apa ya, atmosfer di Semarang dan masnya kayaknya aku belum kenal nih. Belum tau nama masnya kan, Cuma kayaknya aku pernah lihat atau pernah di Jogja apa di Jakarta. Kayaknya aku pernah lihat kamu ni mas. Tapi malah belum pernah kenal ni ya.

N : Jogja jarang, sing mirip aku akeh. Aku Surabaya Jakarta, Jogjane kemaren tok waktu belum buka, ni sama anak-anak sama karyawan-karyawan yang lain ni ke Jogja. Tapi kalo di Jogja tu ya enak. Surabaya Jakarta belum.

P : Mungkin ya, mungkin pas antara itu, karena kamu sama masnya tadi yang belum kenal, yang ngobrol bareng aku.

N : Oh **Arun**, saya Lukas

P : Okey. Mungkin aku mau nanya tentang ini dulu si mas. Mas Lukas ya.

N : He.em

P : Disini ownernya ya mas, di steam n brew ya

N : Iya

P : Ini tunggal apa?

N : Tunggal

P : Sendiri? Nah mungkin lebih ke profil mas sih. Mas basicnya barista atau orang yang seneng kopi?

N : Dulu saya barista di Surabaya.

P : Di mana tuh mas?

N : Di fox coffee

P : Fox

N : Ya penikmat kopi dari sejak apa ya, dari kecil udah kenal tapi untuk ngerti sampe standarnya kopi tu 2012. Itu standar, ngerti kopi yang bener. Itu waktu tahun 2012-2013, itu belum kerja. Kerja mulai dua ribu berapa itu ya, 2015 kayaknya kalo ngga salah.

P : 2015. Berarti dulu di Surabaya sempet kerja berapa lama mas?

N : Cuma 4 bulan. Soale tu punya temen. Terus kayak pernah mau buka di Semarang kan, terus diijinin buat kerja bareng untuk ngikutin flownya waktu kerja jad barista kayak apa itu 4 bulan.

P : Berarti sebelum kerja itu udah ada planning mau buka di Semarang?

N : Udah. Waktu kuliah udah ada rencana untuk buka.

P : Mas aslinya Semarang atau mana?

N : Semarang

P : Semarang. Kuliahnya dulu disini? Atau di Surabaya?

N : Di Surabaya 6 tahun.

P : 6 tahun di Surabaya?

N : Tinggal disana, kerja terus jarang pulanglah. Terus akhirnya, pertamanya mau bukanya ngga di Semarang, tapi di Surabaya kalo ngga Jakarta. Karena liat perkembangannya juga, orangnya yang penikmat kopi lebih banyak disana. Tapi akhirnya karena kerja, karena belajar kopi sedalem itu ngerti sejarahnya dan lain-lain, mikirnya ngga mungkin ada yang bisa ... merubah Semarang ni kalo kayak gini.

P : Okey

N : Akhirnya lari ke Semarang. yo yo buka di Semarang. Kita lebih idealis. Karena saya idealis juga. Terus ya kopi yang kita bawa ngga main-main. Ya mau liat pasarnya dari samping rumah ya Saya ni buat edukasi kalian. Kaliannya mau apa engga.

P : Berarti ya lebih ngutamain idealisme masnya tadi ya

N : Ya dan kita ngutamain edukasi untuk di Semarang. Kayak masnya tad kan order . kayak di lagi gencar-gencarnya acara di Jakarta. Terus saya juga mesti ke Jakarta kalo ada acara. Terus temen-temen juga ada coffee shop di Jakarta juga. Terus tanya beansnya espresso kita ada 2 juga. Yang satu nambah pricenya, yang satunya regulernya kita. Tapi dari kopinya sendiri standardnya ada sendiri. jadi orang bisa minum ini atau ini, budayanya apa bisa kita edukasi. Itu kenapa bedanya kok seratus ribu. Kok mahal banget. Ya ini untuk edukasi juga. Karena varietas yang kita pakai lebih varietas champion lah. Bedanya untuk edukasi.

P : Di Semarang sendiri nih mas itu untuk level apa ya, ini kan aku liat kayak terutama kan speciality coffe, dari sisi eranya speciality coffee itu udah masih tahap edukasi atau udah mulai naik ngga sih?

N : udah naik sih mas. Setau saya di Indonesia untuk speciality coffee untuk Jakarta dulu mungkin, tapi kan yang membawa habis itu kan Tapi itu kan udah dimulai jaman starbuck masuk. Tapi bedanya kalo, apa tadi pertanyaannya?

P : di level kota Semarang ini udah tau speciality coffe apa belum?

N : Harusnya mereka pun tau untuk kalangan orang penikmat kopi dan barista-barista sendiri tau. Tapi untuk pasarnya Semarang. Terus terang kayak aku ngomong belum semuanya tau sih, soalnya speciality coffee kan ceritanya gini. Speciality coffee, ini memang ngga ada kopi yang dikatakan kopi ngga enak kan, jadi kopi semua enak tapi tergantung penikmatnya. Orang ngomong gitu. Tapi kalo yang namanya speciality coffee itu ada diagramnya. Kita yang cari itu flavor dari kopinya, pasti rasa kopinya. Bukan rasanya pahit sama asem. Tapi asemnya kayak apa. Kalau pahit pun low bitter atau medium bitter atau bitter banget kan beda jenis kopinya. Kan ada robusta sama arabika. Jadi speciality coffee lebih ngajarin mikir kearah flavornya kopi itu sendiri sih. Jad misalnya kita minum lagi yang ada ... kita ada flavor ini. Jadi yang kita nikmatin itu orang order, kita nyicipin itu rasanya enak rasanya apa. Jadi bisa dapetin. Tapi untuk pasar Semarang, orang dating buka pintu, pasti ada deh masih ada robusta ngga. Bukan nyalahin robustanya. Terus kalo misalnya ada pun, saya bisa nanya dapat apa dari robusta itu. Ngga ada ya itu. Tapi kalo begitu buka kita mau edukasinya mau apa nih, ya gini kopi, tapi gininya apa . itu lebih ke flavornya.

P : Aku nangeknya tadi idealismenya speciality coffee lebih ke mengedukasi flavornya bahwa kopi itu ngga Cuma enak, tapi enak itu bisa di definisiin.

N : Ya sebenarnya banyak sih, dulu saya sekolah kopi banyak yang diajarin. Diajarinnya itu sampe, ini saya cerita dikit ya. Flavor yang dicari kita pakenya Arabica bukan robusta. Kenapa bukan robusta itu karena robusta cenderung pahit dan kafeinnya tinggi. Kita lebih ke Arabica karena asem tapi flavor banyak, kafeinnya rendah. Kita bisa nyicipin enteng kayak minum teh. Terus yang kedua untuk kopi sendiri roastingannya, dalam proses roastingan banyak yang masih medium to dark. Ya kan kayak starbuck itu dark sampai oily walaupun itu Arabica mau oily apapun ya gosong pasti. namanya gosong ya kita brew kita cicipin espressonya atau manual brewnya pasti ada pahitnya. Istilahnya kan warnanya kayak kamu ngga mungkin pesen sate sama bapaknya tukang sate “pak dibuat gosong ya” kan ngga mungkin, pasti orang taunya medium udah renyahnya daging disini. Jadi kopi pun sendiri lebih bakal keluar flavornya dari buahnya sendiri itu saat kita roastingnya di posisi medium atau light medium. Istilahnya medium. Kita semua pakai profil roasting yang light medium sampai medium. Ngga ada yang dark. Kalau dark pun orang bawa kasih tester, kita ngga akan nge brew. Kita kembali ke ... yang berjalan sama speciality kopinya. Jadi yang pendukungnya untuk coffee kita ke daily buka kan mesin sama grinder. Jadi untuk menghindari grindernya ada apa-apa oil-oilnya gerak ya kita nolak kopi yang roastingan kayak gitu. Jadi sebenarnya ada beberapa unsur sih kalo untuk masalah speciality kopi aku ngomong bukan dari kopinya sendiri, kalo aku ya. Tapi alat itu mempengaruhi bukan berarti kita ngomongin materi, tapi ada yang kita dapetin rasa yang lebih

kalo dari kita punya alat yang lain. Merk kita ngga ngomong tapi ada something yang sangat membantu. Alat, kopi sama baristanya. Itu yang ... coffee shop yang speciality coffee. Dari tiga unsur itu. Kopinya tadi dari yang udah saya ceritain dan profil roasting, mesin, grinder kita harus ada. Yang ketiga dari baristanya. Barista udah bisa nyicipin kopi, rasa kopi, tau perkembangannya gimana dan ke customer. Itu yang namanya coffee shop speciality coffee. Karena tujuannya kan balik ke visi misi yang ada di steam n brew. Edukasi juga.

P : Berarti visi misinya apa aja mas? Selain edukasi ya. Karena aku nangek pasti ada edukasinya nih.

N : ada edukasi sama kita mau kenalin bahwa Semarang ini kota. Sebenarnya saya ngga ngerti untuk jawab misinya gimana, tapi dari pandangan saya itu kita ngerti kalo selalu ada event kopi. Event kopi Jakarta Coffee Week, ada Indonesia Coffee Event yang ICE yang kita akan ikut juga tahun depan. Tujuan saya ya saya ngikutin itu dari lama. Cuma saya ngga pernah nangek Semarang mana? Makanya saya balik Semarang. Terus yang kedua, yang ditangkep selalu Jogja. Kita kalah sama Jogja. Dari dulu sih saya anggepannya saya ngga pernah pulang Semarang, karena saya capek sama kota Semarang. Suam-suam kuku kan, kotanya itu ngga maju ngga mundur. Kalo Jogja itu perkembangan maju terus. UMR tapi gede terus. Nah itu yang saya mikir. Saya mikir sampai ke politik. Akhirnya balik ke Mara Coffe. Mara Coffe lha terus gimana ni untuk perkembangannya ini. Saya akhirnya pulang, edukasi speciality coffee. Coffee yang saya bawa bukan karena duit nya ada buat ambil beans itu tapi orang bisa nikmatin coffeenya itu beda-beda. Jad kalo ada orang seneng kopi yang ini, kalo besok dateng “oh sudah habis yang ini” mesti coba yang lain. Jadi memang tujuannya buat Semarang berkembang, jadi unsur kopinya ngga ketinggalan dan dipandang sama yang Jakarta itu untuk acaranya itu jadi mulai naik “oh ternyata ada Semarang”. Bukan untuk namanya Steam n Brew tapi Semarangnya.

P : Okey, terus dari ketiga unsur tadi ya mas, mungkin karena aku lebih neliti tentang baristanya ya. Sebenarnya nih, kalo disini barista itu apa sih?

N : Barista apa ya, tangan kanan. Ya yang nopang café ini. Ngga ada barista ngga bisa, ownernya sendiri bisa buat kopi, tapi elu masih butuh barista pendukungnya yang lain.

P : Terus disini tu baristanya ada berapa?

N : Sementara tiga. Satunya admin, tapi adminnya itu sendiri juga barista.

P : Berarti totalnya tiga?

N : Ngomong aja empat sih. Kadang kan saya juga masih masuk.

P : Oh masih ngebar

N : Tapi kan jaranglah, kalo ada acara ke Jakarta. Makanya ni tiga.

P : Itu full time semua mas baristanya?

N : Full time, ya full time semua baristanya

P : TERus untuk jadi barista itu apa aja sih yang dibutuhkan?

N : Yang pertama itu dia tau dasarnya kopi sih ya. Dasarnya kopi arabika robusta. Terus gimana dia rasain kopinya dia bisa ngomong kalo kopi ini rasanya ini, kopi itu rasanya gitu. Terus pedenya dia. Percaya dirinya. Ada berapa yaa. Sek, yang pertama dari kopinya dia udah tau pasti. Namanya barista ya. Kalau yang kedua lebih liat dirinya.

P : Personalnya dia.

N : Jadi kayak kan harus ketemu klien. Ketemu customer, cara ngomong, cara dia edukasi ke kopi yang dia jelasin kopinya begini-begini, percaya ke dia. Itu yg harus dimiliki barista.

P : Berarti yang disini, kriteria yang dibutuhkan ya itu tadi?

N : Buat awal saya ngambil barista itu ngga pernah hiring. Ngga pernah koar-koar untuk nyari orang. Mending Dari temen kita nyari “lo punya temen ngga barista yang gini gini gini” jadi lebih karena tujuannya kan diriin ini baru untuk edukasi juga. Jadi Semarang ini harus dibangun langsung mulai dari level yang tengah.... Jadi langsung nyari orang yang anu aja. Nanti kalo udah dapet dapet dapet, kita ajarin dari awal. ... jadi dari mereka. Tapi dari ambil pertama tu.. dari pertama ketemu caranya dia...

P : Berarti untuk yang ini sistem recruitment baristanya masih yang angkatan pertama ya? Jadi sistemnya ngga ada hiring yang secara umum ya? Istilahnya Cuma dari kenalan satu-satu. Terus disini sendiri mas, barista itu ngapain aja? Ya job desknya kerjanya ngapain aja?

N : Milih kopi, .. rasanya. Lebih main relasi juga. Juga untuk yang kenal luar kota, relasi, terus tujuannya bangun dirinya dia untuk lebih percaya diri. Tempatnya kan kecil, ja harusnya orang ketemu liat dia. Nah dia itu harus

P : Terus disini ada waitressnya ga?

N : Gaada. Dulu Satu

P : Berarti sekarang ngga ada? Berarti barista juga nganterin ke customer juga?

N : Dulu emang sebenarnya ngga mau ada. Jadi lebih kearah, sebenarnya maunya tu mbayar ambil sendiri. Cuma ya pasar Semarang ya kita yang terjun aja gapapa, wong tempatnya kecil. Kalo Strada kan gede.

P : Berarti kayak disclosure barista juga nglakuin ya.

N : Ya, disclosure kita sendiri. Soalnya kan dari dulu saya ngitung. Otomatis itu harus diterapkan di Semarang. Jadi barista bukan hanya bikin kopi enak, orang minum nikmat. Tapi kita relasi ke orang.

P : Terus masalah gajinya ni mas, barista disini gajinya berapa?

N : Kita UMR

P : UMRnya Semarang?

N : UMRnya Semarang

P : Terus ni kira-kira sesuai ngga, gaji yang dia dapetin dengan istilahnya usaha yang dia keluarin disini.

N : Kalau aku ngomong sesuai banget. Dan aku kayak coffee shop ini kayak ngga ada patokannya. Kayak lo terserah mau ngapain tapi nglakuin tanggung jawabmu sebagai barista kerja disini. Aku ngga akan sampe saklek, ini harus begini cuma dia tau lah tujuannya apa, mau apa dan tanggung jawabnya. Jadi ngga sampe, kasih contoh apa ya. Starbuck kan engga ya. Dia ada aturannya marketingnya atau apa, kita engga. Kita lebih homey disini. Jadi orang lebih ke kita juga akrab, owner, orang tua juga itu lebih gini. Sodara saya Itu kan dia lebih klop gitu. Jadi kalo ketemu dateng kan langsung ngomongnya minum apa. Jadi lo dateng ke rumah sini tu rumah bukan ke tempat coffee shop sini. Kayak biasa aja minum tapi biar kerasa barista ini nglakuin kerjanya buat diri dia sendiri. ... lebih kee.. sebenarnya kalo ngomong speciality

coffee dari kopinya udah jelas tapi kalo dari sisi... jadi lebih mengajar ke.. saya lebih seneng litanya... responnya ngga tu ngga enak.

P : terus ada ngga sih mas trik-trik khusus buat maksimalin kinerja baristanya disini?

N : Trik gimana?

P : MAksudnya kayak ada beberapa tempat si ownernya contoh ngasih bonus, ada hal-hal lain kemudahan-kemudahan lain yang dikasih ke baristanya?

N : Punya tips yang dari customer buat mereka, yang kedua waktu mereka ngikutin lomba dan itu bawa nama kafe ini gitu kan. Saya support jugakan, itu salah satunya ada bonus juga buat mereka. Itu aja sih. Kalo bonus-bonus lain hal-hal kecil ya jadi kayak yang ngga apa maksudnya saya lagi pengen makan, beliin makan.

P : jadi yang khususnya kayak lebih mereka ikut event terus tadi barusan yang kemarin ngobrol sama mas Ardi masuk semi final yang aeropress kemaren. Terus lebih penting kualitas baristanya atau lebih ke konsep kopinya mas?

N : Untuk bawa steam n brew ini apa?

P : Ya buat di steam n brew

N : dua-duanya ya. LEbih pentingnya kalo sekarang-sekarang ini lebih penting ke baristanya karena ngga mungkin saya bawa kualitas kopi yang jelek soalnya pasti bawanya kualitasnya bagus-bagus. Bukan kayak coffee shop di Semarang yang kopinya ya itu. Pasti kualitas baristanya kan. Kalo baristanya meningkat kan ke customernya dateng dia yang tau sendiri, malah baristanya apal. Ngga usah ke kasir udah tau.

P : JAdi sejauh ini baristanya belum ada yang ganti, keluar gitu belum? MAsih dari awal gitu?

N : Dari awal masih mereka semua.

P : Terakhir mungkin ada ngga sih mas complain dari pelanggan, terhadap barista-baristanya.

N : Barista atau kopinya?

P : Lebih ke barista sih.

N : Barista ya, complain selama ini ngga sih. Ngga ada. Paling Cuma complaint tempatnya doang, tempatnya. Kalo baristanya engga sih. Mereka itu kayak tukang cukur rambut sih. Udah punya customernya satu-satu sendiri. Orang ini dateng, pas yang ngeshift dia, dia ini yang tau. Kayak gitu sendiri-sendiri sih.

P : Berarti lebih banyak baristanya ini kayak barber ya.

N : Jadi kayak mikirnya ni ya lo coffee shop kan booming ya kita buat kan bar disebelah kanan dan open bar. Jadi orang mau liat baristsnya keliatan. Bukan jauh yang dari bar dan dipojokin. Jadi tujuannya kan supaya orang itu ngobrol dia penasaran baristanya yang tau. Orang dateng, baristanya oh ini yang kemarin beli ini. Mau beli ini lagi? Coba yang lain lah mas. Ini ini ini. Terus nanti kita pakai Sebenarnya kita kasih minum buat... terus nanti ngobrol gimana kopinya .. ya semua dari barista. Kita pengennya ya barista itu aktif ke customer karena kita bikinnya ini homing.

P : Terkait baristanya disini mas, sebenarnya perlu ngga sih adanya sertifikasi barista gitu?

N : Harusnya kalo saya sebenarnya pengennya sih perlu Cuma untuk standarnya sertifikasi itu baru-baru ini mungkin ya. Dan yang bisa dapet sertifikasi barista itu kan yang dia ikut sekolah

di barista yang kayak saya kan ikut sekolah, dapet sertifikasi. Tapi yang kayak sekarang sih mereka udah bisa tanpa sertifikasi. Sebenarnya sih perlu. Kedepannya mungkin ini udah berkembang berapa tahun berapa tahun ICE pasti pake ICE sendiri yang bisa ikut Cuma yang sertifikasi. Nah kan jadi mau ngga mau kan. Kita lantai 2, bean lab kita tu besok tahun depannya bakal sekolah barista di Semarang

P : Ooooo

N : Ngambil nama... atau SCA jadi bagi saya ada nama.. sebagai ... speciality coffee, yayasan-yayasan... jadi saya ada nama. Ada sekolah ada nama. Nah mungkin nanti diatas, daftar, bayar, nanti lulus dapet sertifikasi. Pasti lulus sih.

P : KAla boleh tau masnya dulu sekolahnya dimana mas?

N : Surabaya, Mo... Coffee Lab

P : Berarti ni targetnya disini nih pengen ada sekolah

N : KAn memang tujuannya pengen buka di Semarang ya saya ngomongnya sih Speciality Coffee yang first di Semarang. Orang-orang bisa tau, bisa belajar. Belum tau apa-apa. Ni kita yang ndobrak. Kalo sekarang sih coffee shop banyak yang buka. Ya banyak banget. Saya belum tau kopi mereka tu ada apa. Cuma kan kita ndobrak pertama ni. Relasi yang saya bangun kan dari Jakarta. JAdi orang Jakarta dateng, taunya sini. Kita kesana dateng, ini orang steam n brew Semarang. Jadi yang diutamakan itu. Jad untuk ndobrak Semarang kan. Ini pasti ada something yang.

P : UDah mas kalo gitu lebih dapet pandangan baru juga sih. KArena baru ini muter Semarang

N : KEtemu orang idealis baru aku.

P : Ngga sih, karena di Jakarta kemarin ke coffeesmith.

N : Ketemunya siapa?

P : Mba Della.

N : BESok dia ni mau lomba ke Surabaya. KEmarin waktu di Jakarta Dellanya latihan, aku ikut latihan. Kita pernah ngobrol bareng.

P : Mba Della kan aslinya dari Malang

N : Iya

P : KEmarin di Jakarta sempet ke coffeesmith, S Indische Coffee Bandung tapi ad aTebet juga. Aku taunya Bandung. Pas udah jam 8 gitu kan bingung mau kemana, eh ada Ice Indisce di Tebet kan main kesana ketemu sama ownernya juga kebetulan. Mas Aldy.

N : Banyak si kalo di Jakarta. Idealis. Saya kan emang orangnya dari dulu saklek, jad agak dibilang orang gila. Di Jakarta saya ketemu orang-orang kaya gitu. Otomatis saya nggubrak untuk merubah Semarng itu kalo ngga idealis ngga bisa. Kalo idealis walaupun ada kritik pedas keluar kan ingetnya café ini. Otomatis misal customer di Jakarta liat kopi, saya mesen yang ini 120ribu. Buset mahal. Ternyata di Semarang segitu. Kan harus gitu. Nah memang harus nggubrak gitu lho. Jakarta si memang saya liat dari sana

P : Berarti lebih banyak kiblats dari Jakarta dan Surabaya.

N : Iya memang coffee shop paling kecil tempatnya, bukan cafe. liatnya dari Jakarta sama Surabaya.

P : KAlO beansnya dari mana sih mas?

N : GAnti-ganti, ngga pernah punya house blend sendiri ngga pernah. Kalo lagi bosan kesini buat kopi Jakarta, tadi Flores yang diminum kalo udah habis ganti. Wah ganti apa ya

P : Kemaren sempet dari Darat juga ya mas?

N : Sebelumnya ini Darat, Sidikalang. Cuma satu kilo doang, terus sebelumnya banyak ngambil Surabaya dii Katura. Ya kalo misal disini nanti ambil coffee smith ya ambil coffee smith. Kalo manual brew kebanyakan dari luar. Ngga banyak kopi Indonesia.

P : Bukan kopi Indonesia?

N : Soalnya kalau saya jual banyak kopi kopi indonesia, misalnya beli common ground ni atau coffeesmith itu bean Indo. Sini kedai kopi kecil-kecil banyak dan bean nya kayak gitu. Gila-gila itu. Gilanya dia berani main bean kayak gitu dan jualnya harga segitu. Saya sebagai coffee shop yang speciality coffee standarnya (CAA) mati kalo gitu.

Pemilik Kedai 3

Muhammad Eka Pramudita, Co-Founder Kemenady Bogor

P : Jadi kan ya sbenarnya saya neliti ini karena saya senang kopi. Dasarnya senang kopi, terus sering keliling-keliling coffee shop-coffee shop lain gitu kan. Sempet mikir sih maksudna kopi itu kan beda-beda ya. Beda rasa kopi, beda yang dihasilkan. Beda jenis kopi, beda rasanya. Nah terus aku mikirnya karena aku kuliah di ekonomi, kuliah di manajemen SDM terus sosok behind orang dibelakang kopi itu dia ngapain. Nah fungsinya dia itu apa, dia itu siapa. Ya darisitulah berpikiran buat neliti tentang profesi barista ini. apalagi aku ngikutin dari semenjak filkop sih. Karena aku tau kopi udah terkenal jauh sebelum itu. Jadi sejak filkop, filkop 1 itu kan jadi sebuah fenomena, banyak mulai muncul coffee shop-coffee shop baru. Konsumen-konsumen baru termasuk banyak lahir barista-barista baru. Jadi kebetulan hari ini aku dapet kesempatan kembali ke Bogor ya aku nyebutnya, karena dulu aku kecil disini.

N : Oiya?

P : Aku dulu kecil, eh waktu kecil sempet disini. Sekarang udah stay di Jogja kan, saat ini. Nah ya kan semalem nyari-nyari coffee shop di Bogor akhirnya dapet ini, Kemenady ini. Mungkin aku kalo boleh tau tentang Kemenadynya sih mas.

N : Boleh boleh boleh.

P : Jadi udah berdiri berapa lama sih?

N : Kita baru 10 bulan.

P : Baru 10 bulan.

N : Ya he.e 10 bulan. Masih baru.

P : Mas Eka sendiri ownernya?

N : Ehm ya.

P : Itu sendiri atau gabungan?

N : Keluarga sebenarnya. Kita family company.

P : Oh family company. Berarti yan ngurusin company ini mas Eka?

N : Hem

P : Itu apa namanya, mas Eka basicnya apa sih?

N : Vol.... IPB. Ilmu dan teknologi pangan IPB

P : Barista juga atau bukan? Atau Cuma seneng kopi?

N : Barista sih, dibilang seneng kopi iya, barista sih. Sempet di waktu pertama kita buka, di 3 bulan pertama ngebar juga. Gitu

P : Sebelumnya maksudnya pernah ngebar tempat lain juga ngga?

N : ngga sih, banyakan kayak lebih banyak sekolahnya doang. Sekolah kopi sama basicnya sebenarnya gimana ya. Sebenarnya mau buat perusahaan coklat terus tiba-tiba gua seneng kopi, karena coklat sebenarnya punya kaitan sama kopi. Masuk lah kopi ... kopi. Akhirnya disitu . karena dulu aku kan basicnya ilmu dan teknologi pangan tuh. Jadi pertama gua tu ngarah ke .. pengen jadi .. dulu kaya **key greader**. Jadi buat jadi platform untuk jadi yang sekarang. Jadi emang 2 tahun lalu tu gua start ngambil .. di ... terus sempet ada SCAA .. kan ada kelas baristanya naah gua ikut. Terus sertifikasi internasionalnya. Terus dari situ udah deh nyiapin buat beli cafe.

P : Jadi sebelumnya mas sempet ikut sekolah barista dari SCAA sama dari (**cuswell**) tadi ya buat apa namanya **key greadernya** lah.

N : Tapi masih ... tapi bulan depan udah .. gua tahun lalu mau ngambil Cuma mepet banget, jadi belum keambil.

P : Berarti baru tahun depan rencana?

N : Tahun ini, ya tahun ini. Oktober besok buat **key greader ya**.

P : Terus kalo boleh tau ni mas, disini baristanya ada berapa orang?

N : Kita barista ada 4

P : Ada 4 barista ya. Itu ada headbarnya gitu juga?

N : Vivi dia bukan headbar sih, supervisor lah. Headbarnya masih gua, masih dibawah. Dulunya sih ada tapi dia udah cabut. Terus digantiin gua. Gtu

P : Berarti posisi tertinggi di headbar ya mba Vivi tadi?

N : ya supervisor

P : Sebenarnya disini tu baristanya ngapain sih mas?

N : Barista disini ada dua siih sebenarnya fungsinya. Dia support untuk cupping. Kita bisnisnya kan basicnya roastery. Kita kuatnya di roastery. Memang kalo roastery masih gua yang memang, karena kan kita pake .. modifikasi ada bedanya lah jadinya. Jadi masih gua yang memegang. Nah barista-barista ini yang support untuk cupping, supoort buat bantu-bantu gua juga kayak bikin kotak dibawah juga. Gitu.

P : Berarti coffee shop ini basicnya roastery?

N : Ya, roastery. Ada coffee lab, kita juga support kayak cupping segala macam itu bisa disini. Maksudnya kayak mau uji cita rasa itu bisa. Sama kita juga bisa support petani juga jadinya. Kayak kita punya kebun binaan di Bogor. Di **puncak cisarua**. Gitu

P : Nah sebenarnya ni mas. Barista itu apa sih?

N : Barista itu profesi. Apanya? Definisinya? Barista itu kan sebenarnya kalo dari bahasa Italia ada tiga. Sebenarnya kan dia itu penyaji kopi, dia itu yang ngeracik kopi. Nah ada 3 namanya tu gua lupa, barista itu kepanjangan dari 3 kata. Gua lupa. Ada machine apalah. Akhirnya mereka itu yang basicnya itu ya ngeracik kopinya sampai ke tangan customernya. Kan rantai kopi ada banyak tu, mulai dari petani, roaster sampai ke barista. Barista tu yang menentukan. Setelah petani, petani ngasih ke roaster, roaster milih-milih. Nah beans nanti setelah di roasting diserahkan ke baista-barista yang ngasih ... persen dari sisi produk akhir si kopinya tersebut dan kalo .. kerana memang kualitas sudah bagus, roaster udah oke, baristanya ngga bisa nyajiin dapet ngga bisa ngulik kopi yang enak, pasti kopinya ngga dapet yang enak juga. gitu

P : ngomongin itu tadi mas. Menurut mas dalam segelas kopi yang enak itu barista berapa persen sih?

N : Peran barista? Peran barista sebenarnya cukup tinggi sih. Ada kalo gua bilang sih dia 50-60 persen kayaknya. Kata gua. Tapi kalo di buku-buku teori pada bilang 30 persen. Alasannya kenapa gede banget sampai 60 persen karena barista ni krusial. Jadi basicnya disini barista-barista yang baru tu gua training semua. Itu setiap kali, karena beda banget salah aja itu rasa yang dihasilkan bisa beda jauh. Padahal kopi yang dihasilkan sama. Makanya gua selalu bilang kalo barista ni peranannya sangat penting karena disebuah coffee shop. Karena mereka yang menentukan coffee shop ini namanya kayak gimana di luar. Kalo mereka nyeduhnya ngga bener ya hasilnya customer akan kecewa juga kan, dan akhirnya akan nilai bahwa coffee shop ini juga jelek. Makanya peran barista cukup tinggi sampai 60 persen, setelah itu paling biji, mesin. Mesin juga punya pengaruh tapi ya dikit lah.

P : Jadi baarista itu punya penranan yang besar?

N : Ya besar terutama karena kan mereka yang menghasilkan end product ke konsumen.

P : Nah sebenarnya apa aja sih yang dibutuhin untuk jadi barista tuh?

N : Sebenarnya tu ini, nah barista itu ngga Cuma skill tapi attitude juga. Tapi juga memang skill bagus, attitudenya kurang oke, ngga bakal bener. Skillnya jelek, attitudenya oke, juga problem juga. Jadi harus di dua itu. Skill sama attitude. Skill itu dari teknik. Kalo sekarang ni buat yang sekarang industri kopi sekarang, kalo baista jaman dulu kan dia lebih kearah .. penggunaan mesin espresso. Mereka juga .. buat manual brewing sama ... karena kalo dulu kan barista Cuma ctek-ctek ctek bikin kopi, tamping udah. Kalo sekarang ada hal lain. Ada knowledge. Makanya kan tadi .. sekarang kan. Karena tiap barista tu punya uniqueness sendiri masing-masing gitu. Karena memang kalo event kita ngajuin dua barista yang sama gitu. Setiap barista menonjol kesini kalo gua lihat ya. Ada yang lebih ke manual brewnya ada yang lebih ke latte artnya karena itu memang yang bikin dunia coffee shop menarik sih untuk saat ini.

P : Trus nah disini ni mas, gimana sih cara mas buat ngrekrut barista?

N : Apanya nih?

P : Cara ngrekrutnya

N : Kalo kita itu, biasanya kita minta cv. Tapi habis itu juga ... tapi biasanya yang kita ambil itu rata-rata SMK atau D3, S1, baru SMA, sama terakhir dia juga punya pengalaman jadi barista. Karena kenapa ngga bener-bener mentah banget. Karena kalo mentah banget agak lambat agak

lama biasanya untuk adaptasinya kan. Tapi kita beberapa emang ada yang bener-bener dilatih dari nol sampai bener-bener bisa kan.

P : Sekarang ini yang barista ini generasi awalnya atau udah ganti?

N : Ini udah yang kedua sekarang.

P : Yang kedua sekarang

N : Iya, yang pertama sih sebenarnya Cuma bertiga yang pertama. Jadi gue, si vivi sama satu lagi barista. Cuma dia udah di Jakarta. Karena memang sebenarnya di barista Jakarta, kesini support buat ... terus karena dia dapet job makanya balik lagi. Terus .. yang sekarang dari udah lama sih, dari generasi pertama kali ya udah 6 bulan, setelah 7 bulan ya baru sih.

P : Okey, berarti udah 7 bulan ini pertama yang pure dari sini

N : He.em

P : terus gimana nih mas buat maksimalin kinerja barista?

N : ehm barista. Ada banyak sebenarnya. Kalo kita sih kita kasih bonus dari target, tapi kalo target sih gua lebih iniin, mau mereka tuh apa sih, karena kan lebih guna lebih mudah untuk narik keinginan orang gitu, dari pada kita paksain buat misalnya jadi barista nih mau ngapain. Tahun ini tahun lalu kita udah ikut grup ICE Cuma iku. Sebenarnya mau 2 tuh IBCE sama ICE tapi mepet dan kita kan baru buka tuh, baru buka 3 bulan, jadi yaudahlah ngga usah dulu. IBCE jadinya, eh ICE aja dulu. Ntar kita tester. Itu juga kita achieve goal disana. Karena emang tiap barista itu punya apa ya, pasti punya achievement untuk goal. Karena kita main kesana juga biar mereka semangat dan mereka juga achievement kerjanya juga bagus. Itu sih. Dari tahun lalu sebenarnya gue udah concern kesana sih.

P : Berarti barista-baristanya disini dikasih kesempatan buat join ke ICE gitu?

N : Iya untuk kompetisi segala macam. Kita kan juga, ehm gue udah kenal, udah lumayan kenal tentang dunia kopi dari setahun sebelumnya coffee shop ini. Jadi memang basicnya ni kayak roastery dulu udah setahun baru kita buka.

P : Sebelumnya mas udah roastery dulu?

N : Udah. Dulu kan suka di IPB kan sambil nyusun skripsi sambil skripsi tu udah jual-jualin kopi sambil kerja juga.

P : Terus ada ngga sih reward buat barista gitu buat join event-event gitu?

N : Ada ada.

P : Reward khususnya gitu biasanya dalam bentuk apa?

N : Kita biasanya sih naik pangkat. Biasanya kita juga kenaikannya dari salary untuk achievement gitu-gitu sih biasanya. Tapi biasanya kita juga untuk ngakrabin kita ajakin makan. Biar mereka itu ngerasa dihargai sama ownernya juga. Itu sih buat aku.

P : Kalo boleh tau nih mas kalo dari salarynya barista sini digaji berapa?

N : Startnya UMR, ya startnya 3,2 juta

P : 3,2 juta.

N : Karena kita bisnisnya kan bukan Cuma coffee shop. Jadi kita ada coffee shop , working space, consultant bisnis juga.

P : Jadi banyak juga ya. Salary segitu, gaji segitu sesuai ngga sih mas sebenarnya dengan effort yang mesti dikeluarkan barista buat profesinya dia?

N : Udah sesuai sih, kalo disini sih udah sesuai. Karena disini baristanya kan dikit kan Cuma 4..

P : Terus ada ngga sih SOP-SOP atau aturan ketat disini?

N : Aturan ketat sih paling kerapihan gitu aja sih, kebersihan. Karena kita kan harus mengacu ke peraturan juga ya. Nah karena kita kan Badan, kita ngacu ke peraturan, kita ikuti kayak yang kebersihan kayak gimana, gitu aja sih sebenarnya.... Sebenarnya kita lebih fleksibel sih tapi ada beberapa yang kayak libur, kayak cuti gitu ada batesannya Cuma kebetulan disini ngga terlalu neko sih. Ngga terlalu neko-neko.

P : Ini kalo di barnya ada kayak SOP-SOP gitu. Maksudnya bikin kopi kayak semua barista harus sama.

N : Iya-iya itu ada. Itu ganti tiap bulan selalu di calibrate juga, ya gua cek sih.

P : Berarti kalibrasinya tiap bulan atau kondisional?

N : Tiap bulan. Tapi kalau untuk karyawan baru itu kita biasanya setiap minggu training, tapi emang tiap bulan itu ada training. Terus juga dikasih tau isu-isu terbaru di dunia kopi biar mereka knowledge-nya bertambah bahwa dunia kopi sekarang begini arahnya industrinya.

P : Terus ada ngga sih punishment-punishment?

N : Punishment sih paling kalo yang bener-bener fatal ya. Kayak SP 1, SP 3, tapi itu jarang banget untuk di bar si belum sesampai itu, tapi kalo di divisi lain sih pernah itu tapi memang udah karena kan kita mengacu ke undang-undang ketenagakerjaan kan, kita disitu aja. Kalo emang kayak 3 hari ngga masuk berturut-turut itu kita kasih SP 1. Ngga ada yang **sampai parah**.

P : Kalau kayak aturan-aturan yang unik gitu ada ngga? Mungkin kayak di tempat lain kayak baristanya kayak salah ngitung atau apa namanya bersihin mesin ngga bersih. Ada tempat lain tu oke lu minum air karena lu kurang fokus. Jadi kayak yang bikin keakraban di barnya sih. Ada ngga sih?

N : Kita sih ngga ada kayak gitu. Memang .. paling ya jaga kebersihan, gitu-gitu aja sih. Ngga ... kalo untuk keakraban sih kita lebih ke building team sih kayak nonton bareng atau kita pergi kemana gitu jalan-jalan. Jadi building team.

P : Jadi ada agenda lain diluar bar gitu ya? Misalnya kayak jalan-jalan?

N : Iya jadi kayak jalan malem.

P : Terus lebih penting/senang punya barista yang berkualitas atau konsep coffee shop yang keren abis?

N : Seneng sih bingung sih. Sekarang ini dua-duanya harus digali. Barista berkualitas itu perlu karena kalo tempatnya oke, baristanya ngga oke kacau pasti. Orang ngga bakal longlasting. Tempatnya oke. Tempatnya ngga oke itu juga sama aja. Jadi problem sih sebenarnya dua-duanya. Dua-duanya sama-sama penting untuk saat ini. Untuk industri kopi saat ini ya karena emang apalagi sebenarnya udah dibahas tapi udah tau juga kalo emang belakangan ini coffee shop udah over supply. Agak berat memang kalo sekarang, ini lagi hits dibahas... waktu itu kan gua ikut rapat yang SCA itu... ke Jakarta.. London.. gua cerita kan coffee shop itu sekarang lagi penuh tapi ngga papa pertumbuhan coffee shop bagus. Coffee shop itu merupakan indikasi bahwa konsumsi kopi meningkat. Berarti hasil strategi lain kayak coffee shop itu harus build community. Coffee shop sekarang ni lebih kuat ke community-nya sebenarnya antar coffee shop

itu yang bisa bikin mereka survive ketimbang, karena susah untuk build market karena udah habis sama pemain gede. Merk-merk itu.

P : Okay. Aku mau nanya ini mas. Mungkin dari segi owner ya. Gimana sih cara mas motivasi karyawan termasuk baristanya?

N : kalo gua sih triknya, gua tegur-tegur itu jarang. Kalo gua lebih ke kalo dia ada kekurangan gua arahin, gua ajarin gitu aja sih biasanya. Tapi kalo udah parah banget gua tegur. Ini coba diiniin. Kayak coba bikin kopi salah ni, ini belajar deh bikin ini kayak gini, misalnya gitu. Itu juga kalo kayak berkaitan ke arah apa ya, tapi ya gua tegur ngga pernah yang gimana-gimana sih Cuma kayak jangan gitu lagi, gini gini gini. Terus ngga pernah yang.. pendekatannya lebih ke pendekatan personal sih.

P : Dan sekarang supervisornya juga nih mbak Vivi tadi, masnya sendiri masih sering ngecek disini ngga?

N : Sering

P : Tiap hari kesini terus?

N : Tiap tiap hari dong kesini. Karena memang running bisnisnya disini semua.

P : Okay.

N : Karena memang tu roasterynya masih dipegang ama gua kan. Makanya sampai saat ini all... masih gua yang.. masih disini terus.

P : Roasterynya berarti disini juga?

N : Iya dilantai 2

P : Oiya selain ini mas ada punya bisnis lain ngga?

N : Sampai saat ini belum. Ini doang

P : Berarti full disini ya?

N : Full disini

P : Udah sih mas itu aja kalo dari aku. Banyak. Ini udah gabung ke SCAI juga ya mas?

N : SCAI, sebenarnya ngga jelas sih, ngga terlalu ini. Sekarang tuh lagi banyak banget BGI malah. Tapi karena jauh ya dari bogor. Cuma gue emang kenal deket sama si Mba Mira, Randy, Asmith, Alba karena memang . kalo .. kita satu kelas satu .. Mba Mira itu kenal karena apa ya gua lupa. Ohh karena tujuan apa ya oh jadi gua tu emang punya mesin itu udah lama dirumah. Gua tu udah punya dari tahun 2012 mesin espresso. Tapi dirumah aja.

P : Mesinnya ini ?

N : bukan gua punya lagi. Kita punya 2 .. kayak gitulah. Tapi emang kita pasti sampai saat ini masih believe to one see sih. Belum.. karena kalo saat ini kan lebih ke mesin-mesin mahal. Kalo gua sih sebenarnya dari pengalaman gua ya lihat mesin tu yang penting bukan mesin espresso sebenarnya. Grinder, karena ni ngaruh banget. Kayak lo pake latina, udah biji enak banget ternyata ngga keluar. Ngga tau kenapa. Tapi kalo kita pake... suhunya tepat nyeduhnya tepat itu pasti keluar. Itu paling parah itu coffee.

P : Kalau aku berarti nangkepnya mungkin lebih penting invest di grinder daripada..

N : Iya, mesin itu sama sih , Cuma yang perlu diliat itu ketika kita bongkar ni sistem .. gimana karena ini ngaruh banget. Karena kita kan ngga bisa .. ini setiap saat. Jadi memang harus dicek. Menurut gua sih. Karena Cuma mesin ya yang gua lihat sistem pengkabelannya bagus sih .. sama la marzoco. Lebih kena karat karena gua udah sering pake jadi udah tau sela-selanya kayak apa.

P : Udah nyaman aja?

N : Iya. Sebenarnya mesin tu sama aja. Gua ngga ... Cuma yang satu ada PID segala macem tapi sebenarnya semua mesin bisa. Cuma bedanya gini kalo mesin lain PIDnya ngga dikasi tau suhunya. Tapi kurangnya dari tekanan. Pas tekanan... pasti suhu airnya juga turun. Dia masih .. 43juta lebih

P : Okey. Terus kalo barista disini diajarin ngga sih buat mahamin mesinnya?

N : Iya kita ajarin. Kenapa diajarin, karena adalah pasti kasus. Adalah pasti masalah.. ketahan ni.. ngga nyedot. Kalo baristanya ngga tau bingung kan, itu pasti kita ajarin. Kalo misalnya kayak gini. Ini ada.. turun itu harus diganti. Karena pengaruh abnget. Kayak hal kecil aja kayak porta kebanyakan barista kan nempelnya ngga ditempel kan, Cuma dipasang diatas. Itu ada ngaruh, itu kayak uap panasnya, kan ada kayak di coffee-coffee shop tuh lap ditaruh diatas mesin itu salah banget itu. Itu pasti mesin cepet rusak itu.

P : Mesin?

N : Ho.oh, itu lembap soalnya. Itu balik itu pasti ada alesannya. Dibuka gini biar uap panasnya keluar. Kalo gini. Itu banyak yang ngga nyadarin itu hal-hal kayak gitu. Itu kalo kita disekolah barista itu yang gua seriusin. Itu disini kita belum ada loh, belum nemuin sekolah barista yang bener-bener ngajarin sampe kesana. Mereka lebih kearah teknis kayak bikin latte art, bikin itu. Padahal mereka itu harusnya pahami dari mesin. Jadi ada 3 harusnya. Tentang mesin, barista sama grinder. Itu 3 paling penting di dunia barista.

P : Terkait sekolah barista itu. Sebenarnya penting ngga sih sekolah barista itu?

N : Penting. Karena harapannya kan sekarang barista ngga jelas untuk status profesinya ngga jelas. Tapi kan untuk .. lucunya tu gini. Katanya kan backcraft bikin, BGI juga mau bikin. Cuma yang backcraft itu profesinya masih belum jelas baristanya. Si BGI pengen, tapi belum.. pengen kesana juga. Gitu. Karena mereka yang lebih ngerti kan. Ya pelatihan-pelatihannya barista di backcraft gimana kan.

P : Terus disini ada ngga sih barista yang lulusan sekolah barista gitu?

N : Oranag-orang ngga ada sih. Jadi sebenarnya gua aja sih. Tapi ada sih satu yang dari Jco itu dia lumayan sih. Sebenarnya lumayan dia adaptasinya disana. Cuma ... memang beda juga tetep.

P : Terus kayak yang buat profesi tadi tuh kan kayak biasa ada sertifikasi, nah sebenarnya penting ngga sih barista sertifikasi?

N : Penting, karena sekarang barista kan gajinya gede banget. Udah termasuk lapangan kerja yang tinggi lah. Dari segi memang butuh sertifikasi kopi. Karena dengan itu baristanya bisa lebih tervalidasi. Kemampuan barista satu dengan yang lain itu bisa terkalibrasi. Karena kan gua lihat industri kopi lagi tumbuh, jangan nyampe gara-gara masalah kayak gini at the end barista malah barista gua bisa ngapa-ngapain tapi gaji UMR atau.. Banyak banget barista yang jago-jago banget digaji dibawah UMR. Itu yang sedih sih, karena sekarang salary memang jantung buat barista. Itu kenapa ada yang dibawah UMR. Gitu. Diisini susah sih... Tapi katanya SCAI lagi buat kesana sih. Dia pengennya sih ada setifikasi profesi dulu, tapi gatau nih sampe kapan. Mungkin 2020 terwujud.

P : Berarti itu khusus dari SCAI atau diusahain sama SCAI atau BGI gitu?

N : Ya SCAI, BGI kan sebenarnya mereka tu... SCAI. Kan Indonesia ada 3 kan .. IK, SCAI, SCOOPY. Yang jelas SCOOPY swasta. Yang dibawah pemerintah ada 2. IK sama SCAI. SCAI lebih .. barista di dibawah kementrian peirndustrian, .. Kalo IK lebih ke jual beli trading. Nah itu perusahaan gede-gede lah. SCAI ni memang dia kaitannya lebih ke cafe-cafe. Gitu.

P : Kebetulan aku di Jogja ya, aku nginterview satu barista itu dia udah dapet sertifikasi barista.

N : Siapa? Yusuf?

P : Ngga, mas Hilmi waktu itu dari Tekoff.

N : Ya kenal Hilmi.

P : Nah itu dia cerita tu, aku taunya juga dari baristanya Simetri. Udah join di Badan Sertifikasi Nasional Cuma dari pemerintahan.

N : .. Gua ngga ngerti deh mungkin mereka bikinnya gabung-gabung gua ngga ngerti. Gua sih udah gabung bikin bareng.

P : Karena di beberapa aku keliling-keliling ya ini baru dikirimin email lagi bulan depan. Karena bakal ada lagi. Silahkan yang mau join.

N : Iya iya iya memang sertifikasi musti general sih. Baristanya aset general. Jadi kalo diluar negeri sekarang namanya diploma. Diploma barista. Kemarin yang gua ambil diploma-diplomanya mereka lah. Jadi ada tahap kayak .. barista.. dari SCAA tapi kalo sekarang ... sama .. gabung. Itu jadi SCA sebenarnya... Association. Nah itu sekarnag berubah. .. jadi coffee diploma. Cuma gua belum tau deh teknisnya gimana. Kemarin dijelasih sih waktu .. dateng ke Indonesia dijelasin sih gini gini gini. Kayaknya bakal menarik sih, Cuma ya itu sih yang dibahas tu .. sekarang growthnya sangat-sangat wow.

P : Berarti mas ikut yang coffee diploma ini yang Oktober lalu?

N : Ngga yang oktober gua ikut ini doang CQI (Coffee Quality Institute) itu .. sertifikasi beda.. jadi gua nyangkanya sertifikasi .. CQI sama CAA itu sama. Ternyata beda. CQI itu ya Cqi SCAA ya SCAA. Untuk quality coffee institute yang megang tu si itu loh Roaster gitu gitu tuh.

P : Aku keliling-keliling ini banyak nemuin hal baru sih mas. Kayak kemarin ketemu Mas Lukas yang punya Steam n Brew di Semarang kan. Dia tahun depan rencananya mau ke Eropa buat ambil sertifikasi.. di SCAE

N : SCA kali udah gabung sekarang

P : Dia bilang ke Eropa

N : Ya bener sih sekarang memang kesannya di Eropa. Karena dulu punya.. kan SCAA ya. Bahkan kayak flavor wheel itu kan SCAA. Tapi sejak sekarang SCAA gabung sama SCAE, kayak yang lebih menonjol itu SCAA. Gua kayak kok gini sih jadi. Tapi yaa

P : Kayak kalah ya jadinya

N : Iya

P : Yang aku liat di SCAA tu ya mba Evani Jesslyn itu punya Strada Coffe di Semarang. Itu juga ... disitu aku baru liat profilnya. Disitu ak baru tau, oh ada ya coffeekroma gitu-gitu.

N : Itu udah muter-muter kemana aja? Bogor?

P : Bogor pertama kali baru ini. sebenarnya kan aku dari Jogja coba kerumah kopi ranin. Karena katanya coffee shopnya menarik. Ada proses pasca panennya juga yang dilakuin di coffee shopnya juga. Yauda semalem aku penasaran kan. Masa di Bogor Cuma ada rumah kopi Ranin kan. Ya pas aku nyari ada Kemenady kan. Mau coba kopi dari Bogor ada arabikanya. Ya mananya Bogor nih. Makanya pas aku liat sama mapsnya deket sama stasiun Bogor kan. Yaudah pagi dari Jakarta tadi ke stasiun ya jalan kesini. Kemarin di Jakarta ya udah sempet nginterview mba Della di Coffee Smith terus S Indische pas ketemu sama ..nya baristanya juga. Terus ke Kopi Kina, Common Ground, Tanamera, ke Semarang ya Steam n Brew itu mas Lukas. Jogja ya ada beberapa Simetri, Tekoff

N : Tekoff tu .. dulu kenal sama Yusuf. Bukan Yusuf namanya siapa ya gua lupa. Kalo di instagram ... gua lupa ngambil .. sama Yusuf. Kalo sama Hilmy pernah deket sama Pak Abem. Kita kan beberapa kali ada disana kan.

P : Aku kenal Pak Abem, Hilmy ya dari Tekoff karena sering ini kan sering di Tekoff.

N : Inget banget sejarahnya kalo bikin Tekoff Pak Abem.

P : Kan beberapa ini dari Aga juga kan rekomendasinnya. Simetri juga lumayan, ngobrol-ngobrol disana

N : Gimana nyobain kopinya gimana

P : Dimana ni? Disini?

N : He.em

P : Menarik sih, aku mau nanya. Kan tadi nyobain Bogor arabika kan. Aku ngeliat testi notenya tu jeruk terus ada caramel. Tapi aku ngerasanya ada red applenya.

N : Itu yang apa? Yang honey atau fullos?

P : Fullos

N : Yang baru ya? Yang baru memang ada. Cuma kalo buah emang ngga gua keluarin banyak-banyak ke customer paling 3 4. Kenapa? Biasanya coba deh raoster yang gede-gede banget biasanya ngasih testenya tu 3 4 gitu. Kayak gitu.

P : Makanya tadi aku penasaran kan. Karena aku ngga ngearasain jeruknya sih

N : Masa sih?

P : Jeruknya tu tipis, aku ngearasain tu aromanya kayak apel. Manisnya tu kayak hampir kayak madu.

N : Kamu yang honey ya? Honey atau fullos?

P : Fullos yang disitu

N : Oh fullos. Jadi kemarin tu kita lagi nyoba ngasih ke petani tu dua doang. Dua sistem doang. Jadi ini tu ada.. honey sama fullos kan. Fullos sama natural itu ngga terlalu berhasil ya, jadi fokusnya itu ke fullos sama di honey. Kenapa? Karena fullos sama honey itu prosesnya mudah.

P : Karena pas aku di Jogja tu, kenal mas Avis yang Darat Coffee Lab?

N : He.em

P : Masih ke tempat dia belajar, dia pernah ngasih kopi dari Papua gitu kan. Itu dia tulis testi notenya hampir 10 apa. Itu dia nulis kalo kamu pake air ini itu bisa keluar rasa mangga ni, rasa

ini... tapi kalo kamu pake ini Cuma muncul jeruk, Cuma muncul ini. oh gitu ya mas. Air juga ngaruh

N : Iya air juga ngaruh

P : Bagi aku, dia kayak profesor tu loh sampe dia bilang ini ketebalan kertasnya juga ngaruh. Pernah ikut kelas beberapa sensorynya dia.

N : Emang emang ngaruh banyak sih, tapi paling krusial grinder, air, sama ketepatan suhu, udah. Sisanya dari itu barista sih sama teknik nyeduh barista sih ngaruh banget si emang... yang tadinya .. beda

P : Tapi boleh ngga sih barista itu misal ada pelanggan ya request aku minta ini

N : Boleh boleh. Jadi tergantung SOPnya kayak gitu, jadi misal customer minta karakternya lebih bitter lebih tipis ya itu gampang tinggal grindernya di kasar.

P : Berarti boleh ya barista eksplor tapi tetep dia harus tanggung jawab

N : Sebelum dikasih kan pasti dicicipin dulu, di tes

P : Pernah ngga sih ada komplain soal barista gitu?

N : So far sih ada beberapa. Mereka itu pengennya kopinya lebih pahit. Ya itulah

P : Soal rasa ya? Kalo pelayanan?

N : Engga sih

Penikmat Kopi 1

Aulia Bakti Kencana Mitha, mahasiswa, seseorang yang sering keliling ke kedai kopi untuk mencoba bar di kedai tersebut, pemilik akun @piknikkopi

P: jadi, terimakasih banyak dulu nih, akhirnya aku punya kesempatan buat nginterview kamu, aku udah ngelakuin beberapa riset kecil juga, jadi aku kan neliti tentang barista, kalau liat dari judulnya, sekilas aku lebih neliti ke profesi barista, karena aku liat banyak orang jadi barista kopi nih, lagi banyak, dan karena aku anak sdm, aku lebih neliti, aku mengulas salah satu sosok dibalik segelas kopi, yaitu baristanya, jadi kan aku gak Cuma nginterview baristanya, aku butuh dari sudut pandang yang berbeda, dari penikmatnya dan owner, nah hasil aku googling dan sering muncul di ig ku dan termasuk aku penasaaran, kamu tu siapa, abkmita tu siapa, nah aku pertama kali liat tu di event kopiparti apa ya

N: hmm yang di kampung halaman?

P: bukan, hmm aku ngeliatnya yg coffee activity, nah muncul di exploreku, kan karena aku follow kopiparti juga, nah terus aku buka profilmu, aku liat liat, terus kamu kan sering ke beberapa bar, nah aku liat menariknya juga di profilmu itu “tukang ngacak ngacak bar”, terus aku liat di postingan beberapa coffee shop ada kamunya juga, terus pas aku nginterview mas aris, ruang seduh, yang sebelumnya di garasi

N: nah tuh anak buahnya dia tu, kan sebelum aris di rsj, dia jadi anak buahnya dia tuh

P: itu yang punya garasi?

N: iyaa itu, yang lagi tutup dan katanya mau buka lagi itu

P: nah abis itu aku bilang sama dia, aku juga butuh nginterview pelanggan, terus dia nanya pelanggan yang gimana, nah aku butuhnya yang suka kopi, yang suka pindah pindah bar karena kopi, bukan karena menu yang lain, terus aku kayaknya mau nginterview abkmita, yaa terus dia bilang, lah itu kan temenku, dia sering ke garasi, nah itu makanya yang bikin aku penasaran, jadi intinya kamu itu siapa, karena kalau aku liat kan apa ya di beberapa profilmu, kalau di twitter juga kan bilangnyaa a daily coffee drinker

N: waahh udah nyampe stalk ke twitter nih haha

P: anak sdm sih hahaha

N: yaa aku ngerti, karena aku anak manajemen juga tapi marketing

P: lah kamu kuliah dimana?

N: UPN, manajemen juga, nah aku mikirnya kamu tu kayak anak komunikasi atau gimana, jadi aku kaget, tapi ooh sdm, yaa wajar neliti kayak gitu

P: hahaha iyaa, nah sebenarnya kamu tu aslinya orang mana sih?

N: aku campur campur, bapakku jawa, ibuku sumatera, aku lahir di pare pare, tapi aku besar lama di gorontalo

P: waahh pindah pindah berarti

N: iyaa pindah pindah, tapi sekarang aku di jogja, tinggal di jogja, ktp jogja, stay jogja, yaa jogja sekarang, jadi kalau ditanya orang mana, yaa aku bingung, campur campur gitu, tapi yaa bapakku orang jawaa, aku gak bisa bilang orang sulawesi gitu, maksudnya kalau aku orang gorontalo ya gak bisa, tetap orang jawa gitu, dirumah juga aku dipanggilnya mbak, anak pertama gitu dipanggilnya mbak, mbak yaa otomatis jawa dong

P: nah, panggilannya siapa sih? Mita?

N: iya mita bener

P: berarti bener dong aku manggilnya, soalnya dimana mana kan terkenalnya abkmita

N: iya abkmita, jadi abk itu anak buah kapal hahaha

P: nah dimana mana yang aku kenal itu bilangnyaa anak buah kapal hahaha

N: nah itu dia fansnya abk haha, jadi nama aku kan aulia bekti kencana mita, nah jadi nama aku abkm, abkm itu diambil dari nama perusahaan tempat kerja bapakku dulu, kalau kamu cari di facebook itu ada abkm, agra budi karya marga, karena aku anak pertama, terus kemudian aku dikasih nama abkm, tapi bukan nama itu, jadi dikasih namanya aulia bekti kencana mita, nah jadi dulu aku kan taulah kalau mau bikin nama di sosial media pengen aneh aneh gitu, jadi aku cari tu nama aneh aneh ku, terus akhirnya nemulah abkm, aku sering memang singkat namaku jadi abkm terus nemulah itu, dulu mitha tu juga aku pakein h padahal di akte gak ada h, aku gak terlalu suka sebenarnya dipanggil mitha, kalau orang yang dekat sama aku pasti panggilnya ta, ta mau kemana ta, bukan mitha, jadi aku coba bikinlah abkmitha, gampang kok dan gak ada yang di medsos pake nama itu, dan kalau aku potong, auliamitha itu banyak banget yang gitu, aulia bekti k m itu panjang banget, aulia bekti k mitha itu waktu UN, karena kan kencana panjang banget jadi disingkat K, jadi gitu, dulu aku malah sering nyingkat aulia bk mitha, nah bk nanti malah jadi kayak bimbingan konseling, nah jadilah abkmitha, yaudah deh abk abk abkmitha, yaudah jadinya mitha, tapi kalau dosen guru panggilnya aulia, soalnya kan nama

depan, jadi kalau dikampus taunya aulia aulia, aulia mana, ohh aulia mitha, tapi kalau di angkatan taunya mitha, di anak anak kopi juga taunya mitha, jadi yaa kayak gitu di nama..

P: nah jadi kan kamu pindah pindah ni, mulai stay di jogjanya sejak kapan?

N: mulai kuliah, jadi aku sma masih di gorontalo, dari kelas 3 sd sampe kelas 3 sma di gorontalo, 10 tahun, terus 2013 aku masuk kuliah, di jogja, ngekos, sampe semester 5 baru dibeliin rumah, yaudah aku pindah ktp sini dan yaa stay disini

P: orangtuamu disini juga?

N: ibuku disini, tapi bapakku masih mobile, pulang pergi

P: okeeyy, berarti sekarang posisinya di jogja dan masih berjuang lulus? Masih sama berarti kita hahaha

N: iyaa masih sama, masih berjuang lulus, masih struggling juga

P: kamu tu pernah jadi barista sih gak sebenarnya?

N: pernah

P: di?

N: darat coffee, darat mas avis, no 27 mbak ket, itu

P: jadi awal mulanya disitu?

N: okeeyy, aku ceritain awal mula aku aja yaa, aku dulu ikut wikikopi, aku angkatan pertama haha, somboong haha, self branding hahaha, jadi aku wiki kopi, aku belajar kopi sebelum boomingnya filosofi kopi, jadi kalau dibilangin ohh kamu belajar kopi karena lagi booming, ohh maaf, tujuanku mulia, dari dulu pengen belajar bikin kopi karena aku pengen bikinin kopi enak buat bapakku, karena dari dulu aku suka bikinin bapakku kopi tapi aduh kasian banget aku bikininnya kapal api, kapal api gitu, dan aku memang seneng minum kopi sisa bapakku, pas udah tinggal ampasnya duhh manis banget karena udah pake gula, jadi awal aku kenal kopi kok ada asam yaa, jadi kok gak Cuma pahit, jadi ada asam, ada buah, ada segala macam itu, kemudian aku belajarlah lagi, di wiki angkatan pertama, terus setahun di wiki, agak vakum sih, setahun kemudian, setahun kemudian aku waktu itu di darat, itu di tawarin, itu Cuma sebulan, karena aku bukannya tidak betah sebagai pekerja, tapi waktu itu bapakku tidak mendukung aku untuk jadi pekerja, mending selesaiin dulu tugasmu, baru abis itu terserah, waktu itu aku masih semester 3 4 gitu, jadi yaa taulah masih gimana gimana gitu, masih penyesuaian, terus setelah di darat, gak beberapa lama aku ke no 27, disana aku belajar mesin, karena aku dulunya basicnya taunya manual brewing, dulu di wikikopi kan manual brewing, jadinya aku belajar mesin, jadi yaa sampe sekarang aku belum bisa gambar, floating susu aku belum bisa, tapi aku ngerti, gimana cappucino yang enak kayak gimana, gimana espresso enak, aku lagi seneng espresso, kalau dulu kayak v60, aeropress, kalau aeropress aku gak terlalu sering, tapi yaa kayak manual brewing gitu gitu kan, kemudian aku pindah haluan ke espresso, ke mesin gitu gitu, gitu doang sih, jadi yaa masih belajar, yaa menurutku, gak akan abis waktu buat belajar, karena menurutku setiap manusia pasti berproses dan menurutku, self upgrade itu perlu, yaa namanya manusia yaa pengennya tetep tau, jadi rasa penasaran terus terus terus, ngulik terus, naik level gitu gitu, aku yaa bukan belajar sih, tapi yaa aku sekarang lagi sering di tempat roasting, yaa gitu gitu

P: terus sebenarnya kamu seneng kopi itu sejak kapan? Semenjak wiki atau sebelum itu?

N: sebelum, jauh sebelum itu, cuman kopinya saset gitu, yang rasa rasa gitu, yang gak enak itu, yang defect gitu hahaha dari situ yaa pas masuk kopi yaa kenal okeeyy minum minum minum

yaa okeeyy sampe sekarang, sampe aku ngerasa kalau bulan puasa itu aku harus puasa kopi juga, karena harus membersihkan itu

P: hmm terus kamu kenal manual brew yaa kopi yang dari beans, yang enggak sasetan, itu mulai kapan?

N: dari wikikopi, 2014 akhir kayaknya, tiga tahun berarti wikikopi pertama, oktober apa november gitu, pokoknya 2014 akhir aku belajar kopi, dari wiki kopi, terus aku nyicil alat beberapa kayak porlex, aeropress, pake duit sendiri, v60, kayak gitu gitu, sampe akhirnya aku suka jalan jalan, piknik kopi, itu aku berawal dari, udah setahun sih itu, anakku itu, hahaha, kenapa aku ngambil tema hitam putih, karena waktu itu feedku sempat hitam putih, waktu itu masih jamannya piknik piknik segala macam, yaudah kenapa gak aku bikin sendiri aja, Cuma buat seneng seneng, kalau promosi yaa alhamdulillah, aku gak berharap itu gede yaa just for fun aja, daripada aku pamer di akun pribadiku yaa aku bikin akun sendiri khusus kopi gitu, kalau mulai ngacak ngacak bar, itu sebenarnya karena udah kenal baristanya, boleh gak aku bikin sendiri gitu, buat konsumsi aku sendiri, buat konsumsi mediaku sendiri, itu bikin konten, itu jadi self branding aku sendiri, tapi kan ada beberapa coffeeshop yang gak boleh, open bar gitu, dari situ jadinya aku neliti bukan neliti sih tapi kayak nandain yang ini bisa yang ini bisa gitu

P: nah terus, sesering apa sih kamu ngopi? Baik itu ngopi, atau piknik kopi, keliling ke satu coffee shop ke coffee shop lain? Atau pun bikin kopi sendiri

N: sering, sering banget

P: kira kira nih, seminggu bisa berapa coffee shop?

N: aku gak menargetkan, soalnya aku orang yang tidak terjadwal, aku suka spontanitas, jadi kadang ni kalau aku jadi kayak tadi, aku tiba tiba nyamperin temenku di move on, yaudah kesana aja, bahkan bisa sampe sehari itu 3 coffeeshop, bisa loh aku, tapi aku gak minum kopi, karena menurut aku sehari itu satu, yaa dua yaa enough enough, abis itu aku banyakin minum air putih

P: berarti kamu sehari ngebatesin sekitar dua gelas?

N: dua gelas, bukan berapa coffee shopnya, kadang sehair tu aku gak pernah muter, kadang seminggu gak pernah, kadang yaa aku hilang dari peredaran, gak main main kemana mana gitu, kadang yaa kalau aku pengen sih, kalau bokek gitu, yaa aku nyeduh dirumah, aku minta beans di black java, aku kadang juga nyeduh dirumah, karena aku juga punya alat seduh dirumah, jadi kayak bukan jadi jagoan, tapi ketika aku bikin sendiri, itu bisa aku nikmatin sendiri, tapi jeleknya adalah, aku jadi gak bisa tau itu benar atau salah, sebenarnya gak ada benar atau salah sih, tapi kayak balance atau enggak, karena aku yang ngerasain sendiri, dan aku selalu membenarkan seduhanku karena aku tau kadar, tapi kan orang lain enggak, itu yang dulu aku di ajarin di coffee shop kalau ngomongin kopi enak, standar enak kita mungkin beda, kalau kamu misalnya sukanya yang tipis tipis, aku sukanya yang bold, gimana mau dibilang enak kalau standarnya enak aja gak sama

P: hmm iyaa sepakat sih, terus kamu berhenti ngebar udah berapa lama nih? Terakhir kan nomor 27 yaa?

N: kayaknya udah ada setahun lebih deh, tapi lupa terakhirnya itu kapan. Aku udah gak ngebar karena menurutku, aku bukan masalah duitnya yaa, karena ketika kita spending time ketika kita kerja sama kita bikin buat diri kita itu beda, kamu harus serve ke orang nih, dan aku bukan masalah duitnya, tapi waktu yang aku korbanin, kamu bayangin yaa, orang yang kerja partime aja, seharusnya delapan jam, terus kerjanya empat hari, tiga harinya ngapain? Aku udah mikir sampai kesitu tuh, dari situ aku terdorong buat berhenti kerja, tapi aku dulu milih kerja karena

waktu itu aku pengen cari pengalaman, kayak gimana sih terus ngeliat coffee shop itu, sdm, marketing, keuangan, brandingnya, itu yang aku dapetin poinnya, Cuma aku belum mempraktekkan itu karena aku gak mau buka di Jogja, udah banyak banget soalnya, iyakan haha, kalau aku pengen balik aku masih bisa buka di sana, di Gorontalo karena pangsa pasar disana masih besar, aku gak mau hanya sekedar jadi follower

P: terus satu hal yang bikin aku penasaran nih, menurut kamu kopi itu apa?

N: kalau bagi aku kopi itu pilihan, air putih itu kewajiban, jadi kayak minum nih, dua banding satu, aku akan refill air putih lebih banyak dibanding kopi, jadi bakal besar, karena aku tipikal orang yang dirumah jarang minum, jadi kalau ke coffee shop jadi haus kan karena ada temen ngobrol, kalau dirumah kan enggak, terus kalau ke coffee shop misalnya kan yaudah deh espresso, kan sepet nih, seret kalau gak minum, yaitu, kopi adalah pilihan, air putih adalah kewajiban, tapi kadang aku sakau, dalam arti kayak sehari kalau gak ngopi itu ngaruhnya ke pencernaan, jadi kalau susah BAB aku nyiasatinnya dengan espresso, cappucino, paling enak di studio kopi tuh, karena dia pakainya susu sapi, bukan pasteurisasi, yaa kayak kalau orang pagi pagi ngantuk terus minum kopi gitu, yaa enak aja gitu. Biasanya kan orang bangun pagi terus jam-jam ngantuk tuh butuh kafein, nah di jam itu aku membutuhkan. Logikanya kalau kamu ngantuk obatnya tidur, bukan minum kopi. Kalo orang lain minum kopi ngga ngeganggu jam tidur, tapi aku keganggu. Aku membatasi untuk minum kopi dibawah maghrib. Kalau habis maghrib, nanti tidurku kacau, subuh baru bisa tidur.

P : terus biasanya kamu ngopinya dimana?

N : aku ngga punya coffee shop favorit, karena menurut aku semua kopi enak itu tercipta dari mana aja. Terus kalau pun ngga enak aku akan komplain biar dapet compliment dan lumayan gratis ya. Kalau belajar worth of mart patokanku disitu, karena ketika orang bilang itu ngga enak itu bisa mempengaruhi 10 orang, tapi kalau orang bilang itu enak cuma bisa mempengaruhi 5 orang. Jadi sisi negatif itu cepet banget menyebarnya, jadi aku peljarin itu di manajemen. Itu aku bawa ketika aku ke coffee shop dan itu kepanasan atau ngga enak, aku akan tanya ke mereka. Bukannya sombong, karena aku juga ngga terlalu pinter nilai kopi dan baca kompasnya. Menurut aku enak itu ketika dia balance.

P : terus ngga punya coffee shop favorit?

N : ngga, karena aku suka spontanitas. Nongkrongnya di black java karena itu punya temenku. Alih-alih aku dibilang pemiliknya, padahal orang ngga tau.

P : kalo ngga punya tempat favorit, tempat idaman seperti apa?

N : Epic karena kopinya enak, punya 4 varian espresso, dapet gratis, someday pengen punya resto dan coffee shop yang punya target menengah keatas. Dulu aku sering ngopi pagi di Studio Kopi dari harga 5ribu sampai sekarang 12ribu. Karena dulu emang enak sih, kalau sekarang enak ngga nya tergantung baristanya. Karena banyak barista baru yang bener-bener nol. Buat aku ketika udah enak, aku ngga komplain. Karena dulu aku belajar bikin cappucino enak baru gambarnya bagus, masa bikin cappucino gambarnya bagus tapi ngga enak. Terus tau froating susu, espressonya itu semua belajar. Kalau sekarang ngga ada tempat favorit.

P : kan idamannya Epic, terus milih tempat atau rasa?

N : dua-duanya, kalau tempat itu first impression. Kalau tempat yang mudah dijangkau, lokasi strategis, parkir, sesuai dengan google maps. Karena ada coffee shop punya nama dari Jakarta, dari tulisannya jelas terpampang buka jam 3 tapi pas aku kesana jam 3.15 itu belum buka. Kejadian di dua tempat yang berbeda. Menurut aku itu ngga konsisten dan waktu itu

berharga banget. Aku belajar di no 27. Aku belajar menghargai waktu di No 27, saat itu buka jam 8, pelanggan pertamanya bule-bule dan mereka on time.

P : ada tren baru sekarang yang penting fotoable.

N : orang sekarang ngeliat tempat, kalo Cuma warung gitu ya mereka ngga tertarik. Sekarang apa-apa itu makanan media sosial kaya snapgram yang kalo kita ambil foto itu harus anglenya pas. Karena dulu aku sering main sama Java Foodie. Kalo ditanya serius ngga dengan piknik kopi, ya serius tapi dengan caraku yang seperti itu, belum konsisten upload, misalnya 2 hari sekali. Kalo aku ngga jalan pasti bikin kopi dirumah buat masukin piknik kopi.

P : terus dari masalah tempat sama rasa, milih rasa apa barista?

N : rasa, karena barista itu 10% pengaruhnya. Kopi 60% itu petani (green bean) pasca panen, roaster 30%. Barista itu 10% ya dia pasti udah pernah cupping dan dia tau prosesnya kayak apa. Ketika dia masih awam tapi ngerti prosesnya, kopinya akan enak. Ada beberapa tempat baru yang pernah aku uji buat nyobain manual brewnya, kalau misalnya kopinya ngga enak itu karena baristanya baru. Practise make perfect.

P : barista menurutmu cuma 10%, nah aku pengen tau 10%nya barista itu ngapain?

N : dia yang menyajikan apa yang mereka jual. Ownernya juga taunya cuma mesen bayar, kecuali ownernya emang ngerti ngebar itu kayak gimana. Semua itu ada dibarista. Controllingnya itu di barista karena dia yang langsung. Kalo owner kan Cuma oh ya, si barista meskipun cuma 10% tapi ownernya tetep harus milih, kalo ownernya ngerti seengganya cuppingnya bagus. Karena menurutku kalo kamu punya barang yang bagus, pasti pelanggan akan lirik. Dia kopinya dari mana-mana selalu ganti. Mereka dari coffee smith dan aku merasa aku cocoknya dengan coffee smith karena kayak fruity manis pahit asemnya tipis, aku ngga suka asem tebal.

P : terus tentang barista tadi, menurutmu barista itu bisa dibbilang faktor kunci suatu coffee shop ngga?

N : iya karena kalau kamu punya coffee shop, kalau baristanya ngga bisa ngapa-ngapain gimana dia bisa ngoperasiin mesin. Gimana dia mau bikin kopi yang enak. Ketika orang denger coffee shop, pasti bayangannya enak tuh berekspektasi pengen ngopi enak. Tapi kalau dibuatin zonk misalnya susunya suhunya ngga pas itu jadi bening banget, pahit banget, tapi kalau froating susunya kepanasan itu seni bisa di ekspresikan gimana aja buat artnya. Kalau pelanggan ngga tau espresso itu apa, cappucino itu apa. Nah itu jadi tantangan buat barista untuk edukasi ke konsumen. Misalnya ada pelanggan datang, terus nanya mas mau kopi dong nah si barista harus nanya biasa ngopi dimana, itu pertanyaan standar ketika aku ngebar, kamu sukanya yang kayak gimana. Barista dasarnya harus tau dasarnya kopi dan bisa mengedukasi pelanggan.

P : yang jadi pertanyaan, kamu punya ngga barista favorit?

N : engga.

P : kenapa?

N : karena aku tidak mendewakan barista siapapun. Aku senang dia tapi aku belum pernah dibikin kopi sama dia. Jadi dia ngga masuk dalam daftar list favorit aku dong, ketika dia bikin kopi baru nih enak banget. Aku sendiri barista favorit untuk diriku. Idealis ok, karena menurutku kadar enak itu ketika kamu kenal dirimu sendiri tau tahapmu disini, dan kamu harus berusaha untuk mencapai itu. Jadi yang aku bikin ya enak menurut aku, tapi kalo misal ngga enak, ya aku ubah misal grind size. Beda ketika kerja di coffee shop, kamu bisa belajar, orang lain bisa menilai. Karena selama ini aku udah ngga kerja dan banyakberbuat untuk diri sendiri.

P : intinya kamu ngga punya satu tempat favorit, barista favorit. Tapi yang penting itu masalah rasa.

N : aku menjunjung tinggi tiga-tiganya. Kamu konsumen berani bayar berapa pun.

P : kamu seneng masalah rasa, barista itu 10% dia salah satu faktor kunci di sebuah coffee shop. Terakhir aku mau nanya sampai kapan mau menikmati kopi?

N : for the rest of my life. Tapi akan ada jeda ketika aku hamil, punya anak. Karena aku sakit gara-gara kopi juga. Karena kopi bikin tulang keropos aku sampai ke obgyn (dokter kandungan) jadi aku ngga mens selama 4 bulan kemudian aku atur semua (jam tidur, olah raga). Kalau aku sering minum kopi nanti aku jadi susah punya anak karena itu ngaruhnya ke hormon.

P : tapi kapok ngga sih?

N : ngga pernah mau kapok.

P : untuk masalah kesehatan itu kamu dapet edukasi dari barista atau dokter?

N : dokter karena waktu itu aku cerita aku sering minum kopi. Jeleknya itu bikin keropos tulang.

P : menurutmu barista itu penting ngga buat ngedukasi dalam hal kopi berkaitan dengan kesehatan?

N : itu balik lagi ke diri sendiri, karena sistem kekebalan tubuh seseorang berbeda-beda. Menurutku barista ngga terlalu penting untuk edukasi itu dalam hal kesehatan karena kamu sendiri yang tau apa yang kamu masukan ke tubuh kamu. Dalam hal perbedaan kebutuhan kadar kafein.

P : tadi aku nangkep di tengah-tengah bahwa ketika kamu jadi barista, kamu nanya biasanya kopi kayak gimana, edukasi kayak gitu otomatis barista harus paham yang kayak gitu, maksudnya aku butuh kafeinnya segini, kamu segitu berarti bisa nyambung ke selera gitu kan. Berarti barista harus paham kan?

N : iya barista harus paham, karena konsumen macem-macem ada yang suka bold, tipis, nah barista harus pinter manin itu. Grind sizenya gimana, suhunya digimanain. Karena barista yang bisa manual pasti bisa pegang mesin. Tapi barista yang awalnya megang mesin, belum tentu bisa megang manual. Sebenarnya lebih cepet orang manual belajar mesin daripada orang mesin belajar manual. Dulu aku kalo kerja sebulan-sebulan, ngga pernah lama. Jadi kalo sekarang aku diiket sama orang lain ngga mau, karena aku udah bukan masanya lagi disitu, aku harus nyelesaiin kewajiban ke bapakku dulu. Karena kita ngga bisa kemana-mana kalau jalannya terputus, makanya harus dibangun dulu.

P : yak, aku dapet banyak sudut pandang baru disini, makasih banyak mba.

Penikmat Kopi 2

Nino, mahasiswa, seorang fotografer kopi, pemilik akun @bybernardus

P: okee mas, jadi nama aku fakhri, jadi kebetulan aku lagi skripsi tentang barista, sosok seorang barista, karena aku ngeliat banyak orang neliti tentang kopi, tapi sedikit yang bahas tentang

baristanya, sosok dibalik bar nya, terus karena aku anak manajemen SDM juga, jadi aku lebih neliti ke bagian kinerja baristanya, nah karena itu kan aku juga butuh sudut pandang lain dari konsumen, terutama konsumen yang sering muter muter kedai kopi, nah kalau kamu kan aku liat di instagrammu semuanya postingannya tentang kopi mas, tapi padahal di bio mu, kamu gak nyantumin tentang coffee nih, cuma tentang fotografer aja nih. Nah mungkin awalnya aku pengen tau profilmu dulu nih mas

N: profilku? Sebasic basic yaa? Saya Nino, masih mahasiswa di UKDW, kedokteran, sekarang lagi ngerjain skripsi dan muter muter coffee shop aja

P: berarti kamu angkatan berapa aslinya mas?

N: 2012

P: berarti masih mahasiswa yaa

N: masih mahasiswa karena belum selesai hahahaha

P: okeeyy hahaha, kedokteran lagi kan, nah seneng kopi kenapa sih? Krena kan biasanya orang orang kedokteran atau kesehatan gitu kan nganggapnya kopi itu jahat gitu kan

N: sebenarnya mulanya kenapa suka kopi itu hampir 1,5 sampai 2 tahun yang lalu itu karena saya ke salah satu coffee shop di Jogja, nama coffee shopnya ruang seduh Jogja, itu dia baru buka dan ketika saya kesana saya mendapatkan pengalaman kopi yang sangat lengkap, karena mereka awalnya dari jakarta toh, bawa suatu budaya baru ke Jogja dan menurut saya itu berhasil.

P : berarti yang bikin suka awalnya ruang seduh?

N : iya

P : kamu aslinya orang mana sih mas?

N : Lampung

P : memang penghasil kopi juga ya?

N : ya, ekspor terbesar di Indonesia sampai saat ini

P : dulu di Lampung sering ngopi?

N : ngga pernah sama sekali. Baru di Jogja saya suka kopi

P : sekitar 1,5-2 tahun yang lalu ke ruang seduh, masih inget ngga dulu disuguhin apa? Biasanya yang awal-awal terekam ya

N : dulu awa-awal itu beans impor dari Kolombia dan mereka menjelaskan segala sesuatunya lengkap banget, saya yang awam menjadi lebih tau dan jadi tertarik sama kopi. Jadi punya cerita tentang beansnya dari mana, sejarahnya dari mana, dijelasin juga teknik mereka menyeduh dengan metode apa, suhunya berapa, gramasi berapa. Menurut saya untuk apa mereka jelasin, karena saya beli tinggal minum dan kenapa dijelasin sampai se-spesifik itu. Kemudian menarik bagi saya, barista-barista mereka memberikan informasi yang baru baagi saya pribadi di Jogja.

P : sekarang setelah seneng kopi, sesering apa ke coffee shop?

N : kalau sekarang ke coffee shop hampir setiap sore karena sekarang saya pengen bertemu temen-temen disana. Ada beberapa coffee shop yang sering dihampiri. Mungkin saya udah menganggap mereka sebagai keluarga sendiri karena mereka memang menganggap konsumen

mereka seperti keluarga. Jadi hampir setiap hari saya ke coffee shop yang seengganya dekat dari rumah saya.

P : rumahnya daerah mana mas?

N : rumah saya di daerah Maguwo. Tapi karena kampus di sekitar UKDW jadi main sekitar tengah-tengahnya.

P : nah seringnya tu kemana mas?

N : saya seringnya di Bahasa, No 27, sama Hayati. Kalau Hayati perihal kerja dan pekerjaan itu ada disana dan lebih dekat dengan barista dan ownernya. Kalau Bahasa karena tempatnya sangat menarik dan baristanya yang tidak hanya menganggap konsumen itu sebagai konsumen tapi real mereka menganggap konsumennya itu sebagai teman dan keluarga, itu membuat budaya baru di Jogja. No 27 itu tempat favorit saya karena mereka menganggap saya keluarga.

P : secara keseluruhan lebih ke suasana yang dibangun sama baristanya. Selama ini kamu lebih milih tempatnya yang nyaman atau rasa dari kopinya?

N : kalau saya suasana, karena kalau rasa itu sebenarnya bisa bikin sendiri di rumah. Tapi kalau suasana itu ngga bisa dibangun di rumah. Suasana barista dan konsumen, kalau rasa menurut saya udah ada patokan-patokannya dan kalau diikuti patokannya udah bakal tercipta sedikit rasa tentang kopi. Tapi kalau suasana itu sedikit sulit diganggu.

P : lebih seneng tempat karena suasananya ya. Lebih milih rasa atau baristanya?

N : kalau saya lebih milih baristanya, walaupun kopinya ngga enak tapi baristanya bisa ngobrol dengan baik itu menurut saya nilai plus. Kalau kopi kan bisa dibuat, kalau attitude dari barista paling sulit untuk diubah.

P : sejauh ini ada barista favorit ngga?

N : kalau di Jogja ada satu tapi udah ngga ngebar lagi, Oji baristanya No 27. Selain itu setiap coffee shop punya barista favorit masing-masing karena mereka punya interaksi yang berbeda, itu yang membuat saya datang kesana.

P : kenapa mengidolakan Oji?

N : karena Oji sangat ramah, walaupun belum kenal dia mau berinteraksi dengan baik dan kalau saya datang kesana, ketika ada customer yang datang dia akan berinteraksi dengan customer itu walaupun belum kenal.

P : menurutmu apa sih yang kamu tau tentang barista?

N : barista menurut saya basicnya adalah seseorang yang membuat kopi dimana disetiap coffee shop barista diharuskan untuk bisa berinteraksi dengan konsumennya. Tidak lagi antara penjual dan pembeli tapi lebih dalam lagi tentang bagaimana si barista itu mempresentasikan apa yang dia jual.

P : berarti ngga sekedar bikin kopi aja? Terus menurutmu ketika jadi barista itu harus menguasai informasi apa aja?

N : menurut saya setidaknya barista harus menguasai apa yang dia jual, coffee atau non coffee dia harus bisa menguasai. Menurut saya itu saja dulu, kalau dia tau apa yang dia jual, dia bakal lebih mudah untuk berbicara dengan konsumennya

P : kalau hal-hal yang berkaitan dengan kopi, penting ngga sih barista sampaikan? Misalnya pengaruh kopi bagi kesehatan

N : menurut saya ngga, karena ketika konsumen datang ke suatu tempat, setidaknya dia sudah tau tentang apa itu kopi, walaupun kadang ada konsumen dateng dan kaget dengan gelas espresso kecil, menurut saya yang diberikan informasi ya tentang apa yang dia jual. Tidak usah sampai ke dalam banget tentang kopi. Menurut saya basic aja udah cukup buat buka obrolan karena ngga semua konsumen suka diajak ngobrol, tergantung konsumennya. Bagaimana baristanya membaca situasi aja sih

P : kebalikannya nih, pernah ngga nemuin barista yang ngga banget lah, yang ngga kamu senengin?

N : kalau di Jogja saya belum pernah, karena saya sedikit talk active. Jadi saya yang ngajak ngobrol duluan jadi suasananya lebih cair sedikit. Tapi kalau di Jakarta banyak, karena beda culture kan. Disana kebanyakan barista lebih show off tentang kopinya, jadi menghiraukan ngobrol dengan konsumen. Beda wilayah beda culture, ngga bisa dipatok. Kalau di Jogja sejauh ini belum ada

P : sejauh ini di Jogja udah berapa coffee shop yang dikunjungi?

N : banyak ya, lebih dari 20 30. Lebih dari 30 mulai dari yang kecil ya

P : berarti random, kamu ngga mau ngeplot yang kayak gini ya?

N : iya bebas ngga melulu soal kopinya. Karena kadang aku dateng karena suasananya, hubungan barista dengan konsumennya. Paling sekitar 30 menit di coffee shop, habis itu pulang atau pindah ke coffee shop yang sering didatengin

P : coffee shop yang paling idaman bagi kamu apa nih?

N : paling nyenengin Bahasa, karena dekat dan suasananya bagus walaupun terkadang panas, tapi keadaan disana membuat saya nyaman

P : berarti keadaan dan lingkungan sana yang membuat nyaman. Nah kalau ngomongin tempat idaman nih, menurutmu sebuah coffee shop itu harus seperti apa sih?

N : menurutku sebuah coffee shop dikatakan nyaman ya ketika kita berada disana lebih dari satu jam, dua jam tergantung kebutuhannya. Bukan melulu soal tempatnya yang bagus tapi suasana yang ada disana yang membangun coffee shop itu jadi bagus, entah dari baristanya atau dari customer yang lain, entah dari diri kita sendiri

P : terus kan kamu salah satu influencer saat ini apalagi di instagram. Selama ini kamu post suatu coffee shop, menunya atau tempatnya itu kenapa sih?

N : dasarnya karena saya dulu mau jadi food blogger, tapi pada saat itu di Jogja udah banyak food blogger lebih dari 100 orang dari yang besar dan kecil. Ketika saya datang ke ruang seduh itu saya dapat ide baru, tentang fotokopi lah yang jaman dulu belum eksis. Dari situ saya tekuni, mulai dari sana saya suka kopi. Saya paling sering kesana dan awal-awal saya sering posting foto disana. Habis itu saya berpikir kenapa saya ngga sekalian keliling, karena coffee shop di Jogja ngga Cuma Ruang Seduh. Dari saat itu saya keliling coffee shop untuk ngopi dan untuk foto. Kalo sekarang saya lebih sering foto dirumah, udah jarang foto coffee shop karena sekarang saya ke coffee shop Cuma untuk ngobrol ataupun ngerjain tugas

P : kalau sekarang lebih pengen ada interaksi ya, sejauh ini dibayar ngga sih kamu?

N : ada beberapa yang dibayar tapi kebanyakan kalau coffee shop kecil, saya datangi, saya review itu ya saya kasih free tergantung permintaan

P : berarti sejauh ini ngga melulu apa yang kamu post disitu dibayar?

N : engga. Kadang saya dateng survei, ngga memperkenalkan diri, bagaimana keadaan mereka ketika mereka didatangi seorang yang mereka bayar. Kalau pelayanannya buruk, kurang oke ya saya ngga review.

P : walaupun kamu dibayar tetep ngga mau?

N : tetep tak refund biasanya walaupun dibayar

P : jadi walaupun tempatnya ngga nyaman, kamu lebih milih jujur ya, ngga sekedar dibayar terus ngepost

N : ya

P : berarti sejauh ini seneng ngga sih kerjaan kayak gitu?

N : seru sih, menurutku lebih santai karena freelancer kan, lebih nyaman, kerjanya bisanya kapan saja. Karena basic saya adalah seorang dokter yang besok kerjanya bakal lebih padat. Jadi saya ya untuk saat ini menikmati, mudah dan nyaman

P : kalau sekarang lebih sering dibayar atau ngga?

N : kebanyakan yang dibayar itu foto produk, tapi kalo coffee shop di Jogja karena kebanyakan kecil, jadi mereka belum ada budget untuk melakukan itu kecuali coffee shop besar. Jadi kebanyakan kalau di Jogja untuk coffee shop kebanyakan masih free karena untuk membantu mereka juga

P : kalau boleh tau harganya berapa?

N : waduh, kalau di Jogja saya patok 50-200 tergantung kemampuannya, saya lihat kemampuannya seperti apa, baru saya bisa kasih rate harganya berapa.

P : mungkin aku mau nanya, mau sampai kapan kamu keliling-keliling?

N : ngga bakal berhenti sih, karena menurut saya pekerjaan ini seru, karena ini hobi, jadi ngga pernah berhenti sampai kapan pun. Kecuali nanti udah sibuk banget, mungkin agak jarang melakukan itu, tapi akan saya sempatkan untuk bekerja di pekerjaan ini

P : kamu juga udah kerja di Hayati, ada perjanjian dari mereka yang mengatur bahwa kamu ngga boleh meng-influence tempat lain gitu?

N : kebetulan engga ada sih, karena saya kan third party. Jadi ngga ada perjanjian sama sekali. Saya dibebasin disana untuk jadi fotografer disana jadi saya lebih mudah. Walaupun coffee shop lain memberikan batasan lain kepada saya dan itu merugikan saya , pasti bakal saya tolak ngga akan saya terima

P : berarti ngga mau terikat ya, walaupun pengaruhmu sebelumnya meskipun mereka mau jadiin kamu jadi brand ambasadornya berarti kamu ngga mau?

N : dan itu pasti saya bicarakan di awal, sehingga nanti ketika berjalannya pekerjaan itu ngga bakal membuat hubungan saya hancur dengan mereka dan pekerjaan ini jadi lebih baik saat bekerjanya

P : mungkin kalo dari aku udah sih mas, lebih dapet info baru juga. Ada ngga sih mas sosok lain yang bisa aku ajak ngobrol?

N : kalau di Jogja sih Bernard Bara, karena dia suka memperhatikan ngga melulu tentang kop tapi tentang interaksinya juga

P : shap kalau gitu

Penikmat Kopi 3

Desy Ulfa, mahasiswa, seseorang yang sering keliling ke kedai kopi untuk mencoba menu latte.

P: Jadi aku neliti tentang barista kan, jadi ini aku lagi ngumpulin data data tentang barista, owner, konsumen gitu, kalau konsumen ini aku lebih ke orang orang yang senang ke coffee shop, senang ke kedai kopi gitu, tapi dia bukan orang orang yang terjun langsung di dunia kopi gitu, entah sebagai barista, owner atau roaster gitu, jadi Cuma sekedar peminum kopi doang dan sering nongkrong ke coffee shop gitu, makanya ini aku memilih beberapa, gak random asal pilih gitu, makanya sekarang aku milih buat nginterview kamu gitu, nah kamu tu seberapa sering sih ke coffee shop?

N: aku tu lumayan sering sih pas kuliah ini, satu minggu itu bisa tiga kali, empat kali, lumayan sering sih, soalnya aku gak betah di kos aku ahahaha soalnya aku tu kalau ngerjain tugas tu ke coffee shop gitu

P: okeeyy terus biasanya kamu kemana?

N: aku paling sering blanco, aku tu so far paling seneng Blanco

P: hmm Blanco, aku udah pernah kesana

N: itu tu enak banget, dan tempatnya juga, disini ini gak sih? Orang boleh ngerokok didalam gitu gak?

P: enggak

N: nah itu enaknya, soalnya kayak yang di letravail itu, dekat kampus, tempatnya enak, tapi orang boleh ngerokok gitu di dalam, jadi gak enak

P: hmm padahal jauh banget kan Blanco dari concat

N: tapi tu tempatnya paling cozy banget udah disitu, tempatnya udah oke, rasanya juga oke

P: tapi tu hampir setiap minggu kesana?

N: iyaa hampir tiap minggu lah

P: nah disana nih, menurutmu, pelayan baristanya gimana sih?

N: bagus kok, ramah, tapi yaa cuman paling kalau mau pesen yaa mau pesen apa, kalau dianterin yaa yaudah selamat menikmati gitu

P: berarti gak ada terlalu ini yaa interaksi gitu gak ada?

N: enggak enggak enggak

P: terus selain disitu dan ditempat tempat lain juga nih, alasan kamu datang ke suatu coffee shop itu apa sih?

N: akuu dari rasa kopinya, latte nya, itu kalau rasa lattenya enak yaa aku suka disitu, tapi tempatnya juga sih, kalau kayak lantai bumi itu, kopinya gak enak dan matchanya juga, aku nilai coffee shop itu dari matchanya dan lattenya, kalau matchanya enak itu berarti bener bener enak

P: berarti dari masalah rasa yaa?

N: iyaa rasa, dari ruangnya juga sih, kalau lantai bumi kan gak cocok buat ngerjain tugas, soalnya aku kan ke coffee shop itu kalau lagi belajar atau ngerjain tugas gitu

P: terus selama ini nih, ada gak ih, tempat tempat yang udah kamu kunjungin gitu, ada gak barista yang favorit kamu, misalnya kalau kesana, ada dia nih, pasti enak nih

N: enggak sih, gak sampai kesitu sih

P: terus nih, menurut kamu nih, barista itu apa sih?

N: barista yang bikin kopi hahaha

P: selain itu ada lagi?

N: aku taunya barista itu yaa bikin kopi, terus juga barista itu yaa gak Cuma sekedar pekerjaan, tapi juga mereka yaa emang dari passionnya mereka emang suka kopi, soalnya kalau mau bikin kopi itu kan mereka juga harus tau tastenya itu gimana kan

P: terus ketika kamu ke coffee shop ni, kalau bagi kamu, kamu lebih mentingin baristanya, rasanya, atau tempatnya?

N: rasa, rasanya, boleh dua gak, rasa sama tempatnya hahaha, soalnya kalau tempatnya enak tapi rasanya gak enak yaa juga gak bakal balik lagi hahah

P: okeeyy, nomor satunya rasa gitu yaa?

N: iyaa rasa, hmm ini kayak ini, kayak simetri tuh, sebenarnya simetri tuh kopinya yaa harganya mahal banget kan, tapi kalau dibandingin sama tempatnya yaa memang worth it kan, tapi kalau kopinya rasanya biasa yaa, tempatnya bagus banget padahal, kopinyaa yaa sama aja dengan yang aku minum di blanco gitu, harganya tapi dua kali lipatnya

P: hmm terus aku paling mau nanya nih, dari kamu sebagai konsumen, apa sih yang kamu harapkan dari sebuah coffee shop? Yang ideal gitu menurut kamu

N: yang ideal itu coffee shopnya gak terlalu gede, kalau kecil lebih enak, terus ambiencenya itu, terus kalau tempatnya kecil gitu kan orang orang gak yang ngobrol buat rame rame gitu kan, terus yaa kopinya enak, terus temoat yang cozy, terus musiknya juga yang chill gitu yang enak buat didengerin kalau sambil tugas, terus sama rasa kopinya, terus kalau matchanya juga yang emang bener bener matcha, bukan kayak yang biasa gitu

P: yang sachet gitu yaa?

N: iyaa

P: okeeyy, dari aku udah sih, itu dulu aja, terimakasih banyak yaa des

LAMPIRAN 3

TABEL REDUKSI DATA

Narasumber	Masalah yang akan diteliti	
	Profesi Barista	Makna kerja barista
Aris	“syarat syarat yaa, kalau syarat sih menurutku yaa enggak ada kali yaa, siapapun bisa gitu, sekarang kan yaa mau dari orang yang awalnya sama sekali gak tau tentang kopi yaa sekarang tu bisa, kayak sekarang tu kan udah banyak kayak sekolah barista gitu gitu kan, udah yaa tinggal ngajuin pendaftaran, bayar, terus dibimbing, dikasih tau	“dulu awalnya, jadi kan sebelum ke jogja, awalnya kan aku di depok, dulu dibawa temen juga, temenku itu sebekumnya udah ngebar duluan. Diyakinin sama dia, disuruh nyobain kopi, dari dulu kan udah suka kopi yaa, tapi belum kopi yang kayak gini nih, masih ngopi ngopi sachet terus dikasih kopi yang beneran, yang

	<p>yaa benar benar dari sejarah kopi, sampai bener bener jadi, yang paling penting asal niat aja sih, niat mu apa, tujuanmu apa mau jadi barista, mau sampai kemana kamu jadi barista, targetmu tu kamu mau jadi barista sampai kemana, mau sampai ke jenjang perlombaan, udah pernah denger belum kalau ada lomba barista gitu gitu?” (Aris, 18/06/2017, 20.00WIB)</p>	<p>dari biji, kok rasanya beda yaa, tertarik, ini kopi kok ada rasa buah buahnya sih, dengan rasa penasaran, akhirnya yaudah nyari nyari di internet kenapa bisa ada rasa rasa buah, akhirnya lama lama ya kok makin tertarik, ternyata rasa penasaran itu makin lebar gitu, ternyata kopi gak Cuma ada rasa buah aja gitu, ada teknik nyeduhnya juga, dari rasa penasaran yaa dan berlanjut sampai sekarang, gak bosan, gak bakal bosan sih haha” (Aris, 18/06/2017, 20.00 WIB)</p>
Cahyo	<p>“kalau menurutku, barista itu bisa buat semua orang, yang penting orang itu mau mempelajari atau enggak, mau mempelajari rumit rumitnya kopi, yaa istiahnya pelajari pahitnya kopi” (Cahyo, 06/08/2017, 23.00WIB)</p>	<p>yaa masih nyamannya kayak gini, walaupun sampai lulus kuliah yoo masih nyaman yoo gak masalah yoo kayaknya sampai kapanpun aku masih nyaman nyaman wae mempelajari, soalnya aku masih merasa kurang, jadi masih butuh belajar, makanya aku masih pengen jadi barista, yoo itu harapannya bukan pengen jadi nomor satu, bukan pengen jadi juara, pengen menunjukkan yang terbaik bukan ke semua orang, tapi ke costumer, kalau kembali ke yang tadi, aku pengen nyajiin yang terbaik buat ke costumer, kalau sampai kapannya sampai costumer itu bosan atas pelayananku” (Cahyo, 06/08/2017, 23.00 WIB)</p>
Sandy Evan	<p>“syarat jadi barista itu, suka kopi, penikmat kopi, kalau bisa dia bisa mengerti cara bikin kopi, itu aja sih, gak terlalu susah susah banget, kalau bisa yaa dia benar benar penikmat banget, addict sama kopi” (Sandy, 30/07/2017, 13.00WIB)</p>	<p>“kalau dibilang bertahan itu karena kenyamanan kita kerja dimanapun kalau gak nyaman, susah, kita digaji gede, digaji berapapun, tapi kalau kita gak nyaman, kita jadi susah, sama halnya kayak rumah, kita juga harus dirumah yang nyaman, kalau rumah banyak setannya pasti gak nyaman kan, kayak gitu, kenyamanan aja sih yang awal” (Sandy, 30/07/2017, 13.00 WIB)</p>
Laura Intan	<p>“barista itu bukan soal alat yaa menurutku, barista itu tentang orang yang bikin kopi bagaimanapun caranya, tapi bukan</p>	<p>“kalau passion kan kalau ada kebutuhan lain yang terpenuhi ya kan, kayak ada kepuasan jiwa, kita ngomongin kepuasan jiwa,</p>

	nyeduh biasa, tapi dia ada nilai tambah disitu dengan memperhatikan kopinya seperti apa, barista itu adalah bagaimana menyampaikan si kopi itu mau bicara apa dengan peminumnya, entah bagaimanapun caranya, jadi bukan soal alat', kalau dia bisa menyampaikan kopi itu ke peminumnya, then dia barista, mau alatnya pake manual mau pake mesin, that's the same I think, karena itu urusannya ekstraksi, metode, kalau kamu mau menyampaikan yaa kamu cari sendiri mau pakai cara apa, karena kalau bicara soal alat, balik lagi ke modal kamu, kamu mampu beli mesin gak? Kalau kamu gak punya mesin, kamu gak bisa jadi barista dong kalau gitu, jadi intinya tentang delivery, ngerti gak? Jadi jangan dibatasi barista dengan alat gitu loh maksudku" (Laura, 08/09/2017, 15.00 WIB)	kepuasan jiwa kamu terpenuhi gak? Saat kepuasan jiwamu terpenuhi, mau dibayar berapapun menurutmu jadi pertimbangan berapa persen? Enggak kan?" (Laura, 08/09/2017, 15.00 WIB)
Carolus Utut	<p>"pengertian barista itu sendiri adalah orang yang berdiri di belakang mesin kopi dan membuat sajian dari kopi, sedangkan untuk yang manual, kita bisa bilang profesi mereka itu adalah seorang brewers, dan menurutku seorang barista itu harus paham kedua-duanya, karena si mesin dan yang ini tu mereka saling membutuhkan keduanya" (Utut, 01/09/2017, 16.00 WIB)</p> <p>"barista itu orang di mesin kopi, kalau menurutku barista itu orang yang berdiri dibelakang mesin kopi, dan membuat sajian dari kopi, kalau brewers, itu mereka lebih spesifik ke manual, gitu" (Utut, 01/09/2017, 16.00 WIB)</p>	iyaa, pernah coba cari diluar itu, balik lagi, pernah waktu itu ditawarkan, yaudah ini si kopi ini kamu jadiin sampingan aja, kamu lebih bagus kalau kerja di kantoran dengan hasil yang pasti gitu, eee pernah nyoba buat gitu, tapi bukan selalu gagal yaa, tapi gak bertahan lama, pernah ada tawaran ayoo ikut aku buat garap ini, buat garap itu, tapi pasti ujung ujungnya balik lagi, karena emang aku selalu punya pemikiran dan rasa penasaran karena aku tiap hari minum kopi, dan tiap habis minum tu balik lagi, selalu ada pertanyaan pertanyaan yang muncul, selalu ada rasa penasaran itu (Utut, 01/09/2017, 16.00 WIB)
Chikita Adelya	"skill skillnya itu, mungkin yang namanya skill bisa dilatih yaa, kalau aku kan baristanya gak yang formal formal banget nih, karena kan di Jogja kebanyakan baristanya gitu yaa, dibandingin dengan jakarta yang ada les les kopi gitu,	"barista tu, jadi tu kalau sekarang tu menurutku kalau barista atau brewers yaa, itu tu kerjanya ternyata lebih dari sekedar bikin kopi kalau menurutku hahaha karena aku ngerasainnya semakin kesini jadi barista atau brewers tu

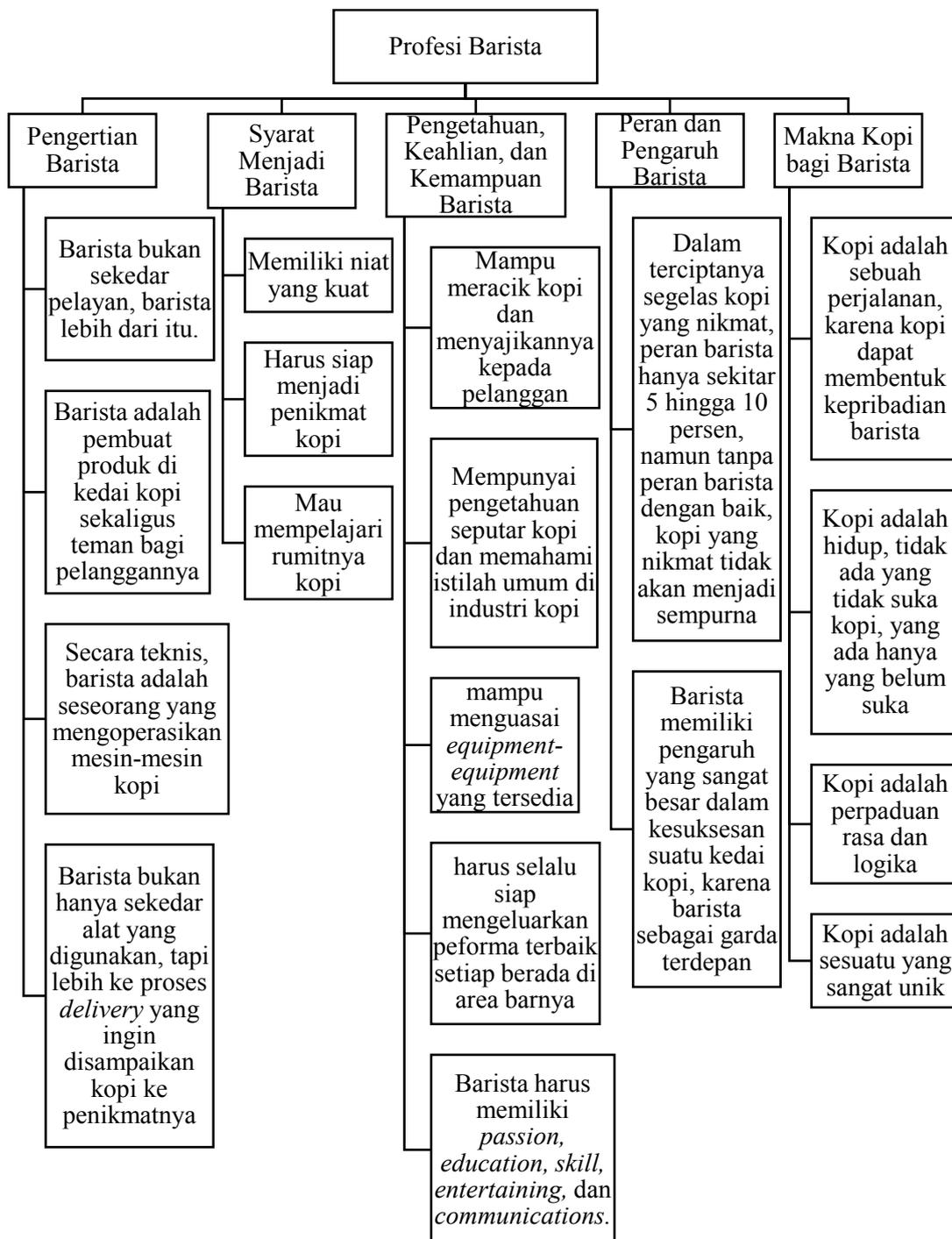
	<p>sekolah kopi, dan yang udah tersertifikasi segala macam gitu, kalau dari aku sih, skill skill yang aku selama ini dapet mungkin dari mengenal seluk beluk kopi, misalnya dari paling gak dia ngerti green bean, roasted bean, equipmentnya, toolsnya, kayak grinder, terus mesinnya, yaa seenggaknya mereka ya paham gitu, sama mungkin skill skill diuar kopi kayak manajemen waktu gitu, ternyata penting juga sih, aku juga baru sadar juga akhirnya, terus kebersihan, kebersihan tergantung coffee shopnya juga sih, kan ada sistem sop segala macam gitu sih, terus apa yaa, skill skill itu lagi mungkin interaksi dengan costumer juga termasuk kali yaa, karena aku ngeliatnya itu kayaknya gak semua barista tu punya skill untuk selalu welcome sama semua costumer gitu, dan itu aku bilang juga gak semua barista bisa gitu, susah gitu kalau aku bilang, yaa padahal barista itu kapanpun kalau dia ngebar itu dia harus ngeluarin peforma terbaiknya kayak gitu, kayak gitu sih” (Chikita, 01/09/2017, 15.00 WIB)</p>	<p>selain bikin kopi yang bener, kopi yang enak dan segala macam, gimana dia tu harus pinter pinter nyari celah, gitu loh mas, maksudnya gimana cara dia cari celah agar orang orang tetap penasaran gitu entah kopi apapun gitu yaa, baik kopi yang espresso based atau manual brew gitu, yaa menurutku kita tu kan barista yaa di hilir gitu yaa mas, soalnya kan kopi tu kan panjang banget tuh prosesnya segala macam, bisa orang orangnya, processor, roaster segala macam, kita tu barista yang langsung berhadapan dengan costumer gitu, yang langsung berjumpa atau ngobrol dengan costumer, penikmat kopi gitu, nah disitu tu menurutku peran seorang barista tu gimana mereka harus selalu pinter pinter yaa gimana yaa, intinya kayak membuka agar semakin banyak peminum kopi gitu, jadi dari situ tu impactnya peminum kopi tu bertambah, kopi itu bisa dikenal lagi oleh orang orang yang mungkin tadinya memandang kopi itu pahit atau kayak bikin melek atau segala macamnya gitu, kayak gitu sih” (Chikita, 01/09/2017, 15.00 WIB)</p>
Agung	<p>“barista, menurutku sebuah profesi yang saat ini dibidang bergengsi terutama dikalangan anak muda, tapi bagi yang belum tau barista, tetap aja kita dianggap sebagai pelayan atau waitress yang mereka bilang hanya mengantarkan minuman, tapi seiring berkembangnya zaman, barista udah naik tingkatan nih” (Agung, 06/07/2017, 21.30 WIB)</p>	<p>“menurutku udah passion sih, karena bagi aku passion itu awalnya kita tau dulu, terus mulai suka, terus mulai cari tau, mulai belajar, terus yaa baru suka banget” (Agung, 06/07/2017, 21.30 WIB)</p>
Adik Yusub	<p>“barista itu pembuat produk di kedai kopi, terus barista buat aku itu temen, temen buat si kostumer, buat sharing tentang kopi atau bisa mencakupi hal lain” (Adik Yusub, 18/09/2017, 16.00 WIB)</p>	
Vivi	<p>“dia harus tau cara penggunaan mesin, cara penggunaan manual</p>	<p>“nyaman, karena nyamannya kenapa kak? Kalau jadi barista itu</p>

	brew kayak gimana, kalau minimal yaa dia peljarin v60, kalau manual brew mah minimal dia harus bisa kuasain itu” (Vivi, 29/09/2017, 13.00 WIB)	kan pasti banyak temen baru lagi, banyak pengetahuan baru lagi, jadi secara gak langsung kita juga jadi nambah temen kak, kenalan dari satu tempat ke tempat lain, punya temen baru lagi, ilmunya tambah lagi karena sharing lagi” (Vivi, 29/09/2017, 13.00 WIB)
ANALISIS	Profesi barista bukanlah sekedar pelayan, barista saat ini sudah naik tingkatannya. Barista tidak hanya sekedar pelayan dan peracik kopi, lebih dari itu barista adalah teman bagi pelanggannya. Barista bukan sekedar alat yang digunakan, tapi lebih ke bagaimana proses <i>delivery</i> atau penyampaian makna dari kopi ke para penikmatnya.	Makna kerja bagi barista bukan hanya sebagai tempat untuk memperoleh finansial, tapi lebih ke kesempatan untuk belajar dan dukungan untuk mengembangkan diri.

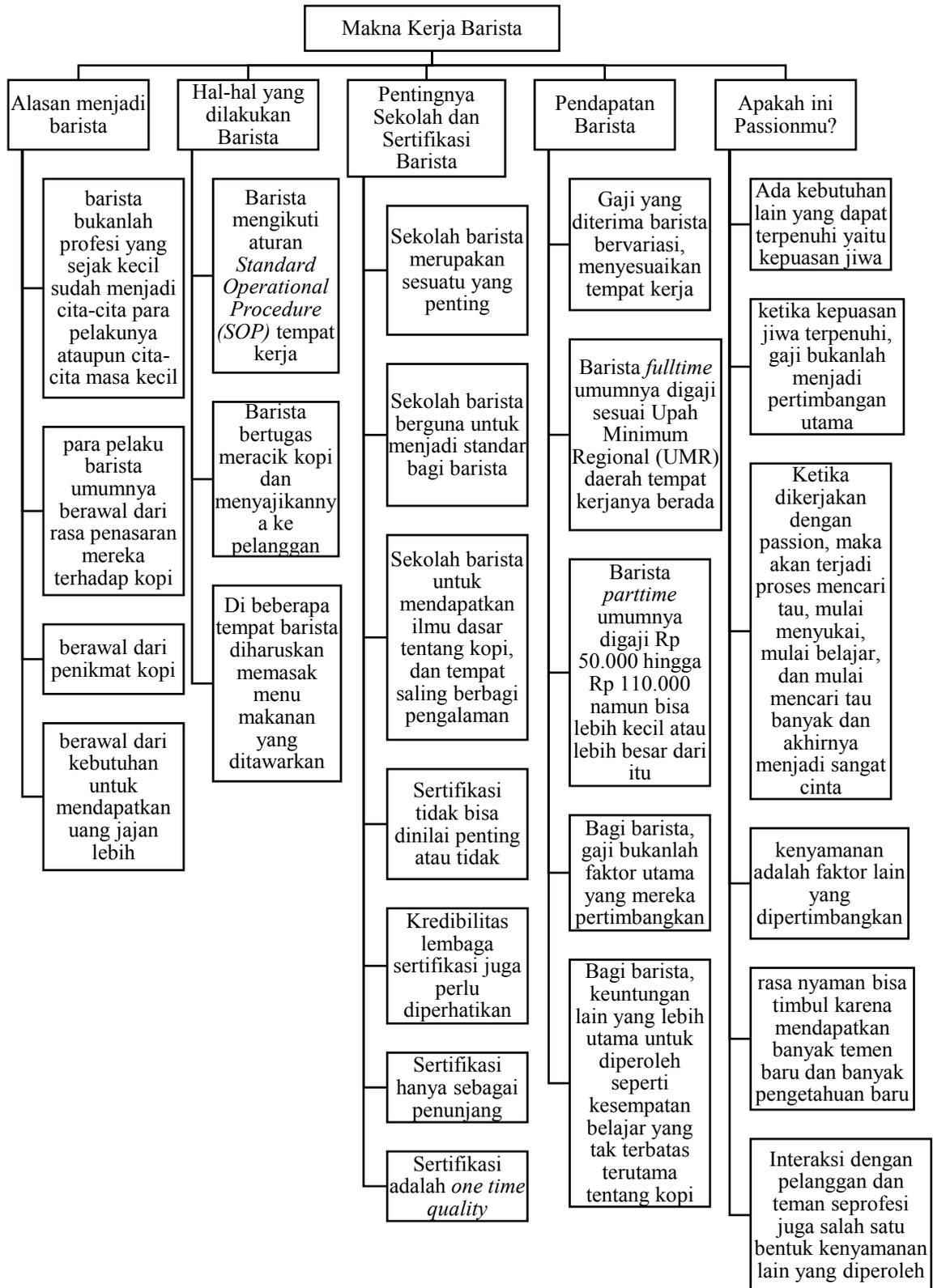
LAMPIRAN 4

DISPLAY DATA

1. Profesi Barista



2. Makna Kerja Barista



LAMPIRAN 5

DOKUMENTASI FOTO

1. Aris, barista Ruang Seduh Jogja



2. Cahyo, barista Lagani Coffee & Co.



3. Sandy Evan, barista Tekoff Coffee and Tea



4. Laura Intan, barista Tekoff Coffee and Tea



5. Carolus Utut, barista Simetri Coffee and Roasters





6. Chika, barista Simetri Coffee and Roasters





7. Agung, barista East Indische Koffie





8. Adik Yusub, barista Steam n Brew.Co





9. Vivi, barista Kemenady





LAMPIRAN 6

BIODATA PENELITI



Nama : Fakhri Ramadhan
TTL : Upah, Aceh Timur, 18 Februari 1995
Jurusan : Manajemen
Konsentrasi : Sumber Daya Manusia
Angkatan : 2013
NIM : 13311426
Alamat Asal : Jl. Seukee No.2 Sektor Timur, Kopelma Darussalam,
Syiahkuala, Banda Aceh, Provinsi Aceh
Nomor Telepon : 081265773297
Email : mr.fakhriramadhan@gmail.com