



# PROFESSIONAL BARISTA

PENULIS :

I Gusti Nyoman Wiantara  
Ida Ayu Putu Sulastri



**HADLA**  
MEDIA INFORMASI



# Professional **BARISTA**

Penulis

I Gusti Nyoman Wiantara

Ida Ayu Putu Sulastris

PENERBIT:



**HADLA**  
MEDIA INFORMASI

---

UU No 28 tahun 2014 tentang Hak Cipta

Pasal 113

- 1) Setiap Orang yang dengan tanpa hak melakukan pelanggaran hak ekonomi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf i untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 1 (satu) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp 100.000.000 (seratus juta rupiah).
- 2) Setiap Orang yang dengan tanpa hak dan/atau tanpa izin Pencipta atau pemegang Hak Cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi Pencipta sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf c, huruf d, huruf f, dan/atau huruf h untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 3 (tiga) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp. 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).
- 3) Setiap Orang yang dengan tanpa hak dan/atau tanpa izin Pencipta atau pemegang Hak Cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi Pencipta sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf a, huruf b, huruf e, dan/atau huruf g untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 4 (empat) tahun dan/ atau pidana denda paling banyak Rp1.000.000.000,00 (satu miliar rupiah).
- 4) Setiap Orang yang memenuhi unsur sebagaimana dimaksud pada ayat (3) yang dilakukan dalam bentuk pembajakan, dipidana dengan pidana penjara paling lama 10 (sepuluh) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp. 4.000.000.000,00 (empat miliar rupiah).

# Professional **BARISTA**

**Penulis**  
**I Gusti Nyoman Wiantara**  
**Ida Ayu Putu Sulastri**

Desain Cover:  
**Sulaiman**

Tata Letak:  
**Sulaiman**

ISBN:  
-

Cetakan Pertama:  
**Juli, 2024**

Hak Cipta 2024, Pada Penulis

---

Hak Cipta Dilindungi Oleh Undang-Undang

**Copyright © 2024**

**by HADLA Media Informasi**

All Right Reserved

Dilarang keras menerjemahkan, memfotokopi, atau memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku ini tanpa izin tertulis dari Penerbit

**PENERBIT:**



Website: [www.media.hadlacorp.com](http://www.media.hadlacorp.com)

---

## PRAKATA

Seiring pesatnya perkembangan jaman dan teknologi dewasa ini, telah menyebabkan terjadinya pergeseran gaya hidup termasuk budaya atau kebiasaan masyarakat dunia termasuk masyarakat Indonesia menikmati pelayanan makan dan minum di luar rumah. Dewasa ini dapat kita jumpai bermunculan jasa pelayanan makan dan minum berupa restoran dan café. Usaha ini tidak saja menjadi bagian dari suatu hotel, namun juga berdiri sendiri ditempat-tempat umum termasuk di mall, bandara, Pelabuhan dan dibebberapa titik sepanjang ruas jalan tertentu. Dengan demikian tuntutan akan kebutuhan tenaga kerja professional pada bidang usaha ini semakin tinggi.

Dewasa ini Profesi Barista merupakan salah satu profesi yang sangat dibutuhkan seiring dengan pesatnya kehadiran café-café yang menawarkan berbagai produk minuman kopi dengan mesin Espressonya. Seorangbarista yang professional dituntut menguasai pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dapat mendukung profesinya untuk memberi kepuasan maksimal kepada setiap pelanggannya.

Kehadiran buku “PROFESSINAL BARISTA “ ini diharapkan dapat menjadi salah satu refrensi penting bagi setiap barista agar mampu menunaikan tugasnya dengan sebaik-baiknya seperti harapan setiap pelanggannya, Jika seorang Barista telah

mampu bekerja secara profesional, sudah tentu ia mampu mempertahankan pelanggan yang telah ada dan dapat secara terus-menerus dapat menggaet pelanggan baru, yang pada gilirannya tidak saja menjamin eksistensi usaha café tempatnya bekerja, juga sebenarnya menguntungkan barista itu sendiri.

Buku “PROFESSINAL BARISTA “ ini sengaja diterbitkan yang diharapkan dapat memperkaya hasanah barista untuk memenuhi persyaratan penting barista, baik pengetahuan, keterampilan dan sikap kerjanya.

Badung, Agustus 2024

Penyusun

# DAFTAR ISI

PRAKATA.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
<b>BAB I PENGERTIAN, TUGAS DAN TIPS</b>	
MENJADI BARISTA .....	2
A. Definisi Barista .....	2
B. Sejarah Barista .....	2
C. Perbedaan Bartender Dan Barista .....	4
D. Tugas Dan Tanggung Jawab Barista .....	5
E.Syarat Menjadi Barista.....	20
F. Tips Untuk Menjadi Barista Yang Baik.....	32
G. Perbedaan Racikan Kopi Barista Dan Mesin .....	41
<b>BAB II RAHASIA KOPI.....</b>	<b>46</b>
A. Mengetahui Sekilas Pohon Kopi .....	46
B. kriteria kopi berkualitas .....	48
C. Anatomi Buah Ceri .....	49
D. Pengaruh Lapisan Buah Ceri Pada Rasa Kopi.....	51
E. Sejarah dan Jenis Kopi Dunia .....	52
F. Sejarah Kopi di Indonesia .....	57
G. Jenis-Jenis Tanaman Kopi .....	60

# BAB I

## PENGERTIAN, TUGAS DAN TIPS MENJADI BARISTA



### A. Definisi Barista

Barista adalah orang yang bekerja menyiapkan dan menyajikan minuman kopi untuk para pelanggan di kedai atau coffee shop, sehingga, ia merupakan ujung tombak yang menentukan secangkir kopi bisa enak dinikmati oleh pelanggan. Oleh karenanya, ia harus memiliki pengetahuan yang mumpuni dalam hal perkopian. Meski terdengar sepele, tugas Barista ternyata tidak mudah dan butuh keahlian. Para peracik kopi ini juga tidak sembarangan, butuh latihan sebelum akhirnya melayani pelanggannya.

### B. Sejarah Barista

Secara Etimologi, Barista berarti pelayan bar atau bartender dalam bahasa Italia. Di negara asalnya, Barista laki-laki disebut Barista sementara Barista perempuan disebut Barista. Di Italia, profesi ini tidak terbatas meracik minuman kopi saja, tetapi segala macam minuman termasuk minuman beralkohol.

Profesi peracik kopi diperkirakan sudah ada sejak abad ke-15, saat kedai kopi pertama kali buka di Mekah, Arab Saudi. Tempat mengopi ini kerap digunakan untuk bersantai, berdiskusi, dan bermain catur warga sekitar.

Lama-kelamaan, bermunculan kedai-kedai lainnya di Arab seiring meluasnya perdagangan kopi.

Di Eropa, kedai kopi muncul pertama kali pada tahun 1629 di Venesia, Italia. Setelah itu, bisnis kedai minuman ini banyak bermunculan tidak hanya di Italia tapi juga di negara-negara lain seperti Inggris, Perancis, Portugal, Rumania, Swiss, dan masih banyak lagi negara lainnya.

Meski kedai atau coffee shop khas Italia sudah berkembang di Eropa sejak tahun 1600-an, istilah Barista sebagai peracik kopi berawal di Amerika Serikat. Pada 1900-an, banyak imigran Italia yang membuka warung atau kedai yang menjual sajian kopi khas negara asalnya.

Kedai-kedai kopi ini awalnya buka di kawasan padat penduduk asal Italia, seperti New York, Little Italy, Boston, dan Greenwich Village. Warung ini lama kelamaan populer di kalangan masyarakat Amerika Serikat, kemudian merambah kota-kota lainnya pada awal 1950-an.

Masyarakat menyebut warung ini sebagai cafe yang berarti kopi dalam beberapa bahasa. Disamping itu, mayoritas kedai menuliskan cafe sebagai cara mereka menyediakan minuman dari biji tanaman kopi ini. Untuk menyebut orang yang bekerja dibalik bar coffee shop, masyarakat memanggilnya Barista.

## THE BARISTA TERMS GLOSSARY

### A. Tasting Notes

- 1 **Acidity** – Or “Brightness” is coffee that has a potent or punchy flavor, like pink lemonade.
- 2 **Aroma** – The smell and impression of fresh coffee.
- 3 **Balance** – Refers to the combination of the three pillars of coffee taste: Sweet, Sour, and Bitter. A balanced coffee has all three in good proportion.
- 4 **Bitter** – A flavour note used to describe especially dark, flat, or intense coffees without any sweetness.
- 5 **Body** – A flavor descriptor. Usually, it refers to the roundness or fullness of the coffee.
- 6 **Bold** – A coffee with a strong and intense coffee flavour.
- 7 **Bright** – A tasting note that describes a coffee with high acidity, a coffee that sometimes has sour or especially sweet notes.
- 8 **Complexity** – Used in coffee tasting. Refers to how many flavours and dimensions the taster experiences.
- 9 **Cupping** – A dedicated coffee-tasting session.
- 10 **Earthy** – A coffee-tasting note that refers to deep, rich, and often dry flavour in a coffee.
- 11 **Finish** – Refers to the aftertaste of a coffee during cupping.

- 12 **Flavour** – Refers to the taste profile and characteristics of a coffee.
- 13 **Fragrance** – The smell and feel of freshly brewed coffee.
- 14 **Mild** – A tasting note that refers to the boldness of the coffee. A mild coffee has a lower body.
- 15 **Q Grading** – The process of professional coffee tasters grading coffee to give a “Q” score.
- 16 **Richness** – This refers to the body of the coffee. The richness is typically seen as how rounded and bold a coffee is or how much it just tastes like ‘coffee.’
- 17 **Sour** – A tasting note used to describe especially acidic coffee. It can sometimes taste like lemons or limes.
- 18 **Tasting Notes** – Refers to what someone tastes in a coffee during cupping. It can vary from person to person and coffee to coffee. Tasting notes can often be found on the front of bags of coffee.

## B. Types Of Drinks

- 1 **Americano** – A diluted coffee drink made by adding hot water to espresso.
- 2 **Affogato** – A coffee dessert made by adding a scoop of vanilla ice cream to brewed coffee.
- 3 **Breve** – Using half-and-half instead of whole milk to create a specialty drink.
- 4 **Cafe Au Lait** – A coffee drink typically made with half the brewed coffee and half the frothed milk.

- 5 **Caffeine** – A chemical found in coffee that stimulates your body and mind. The reason many people drink coffee is.
- 6 **Cappuccino** – An espresso drink traditionally made with a single espresso and frothed milk in a 1:2 espresso-to-milk ratio.
- 7 **Chicory** – A plant traditionally added to coffee from New Orleans. Meant to add a smoky flavor.
- 8 **Cold Brew** – A type of coffee brewing where cold water brews coffee for a long time instead of hot water for a short time.
- 9 **Con Panna** – An espresso usually topped with a dollop of whipped cream.
- 10 **Cortado** – An espresso drink traditionally made with a 1:1 ratio of espresso to milk.
- 11 **Crema** – The light brown, sometimes foamy layer that forms at the top of a freshly pulled espresso shot.
- 12 **Cubano** – A type of concentrated espresso drink made with raw sugar and traditionally shared among a group.
- 13 **Decaffeinated** – A coffee whose caffeine has been taken out.
- 14 **Doppio** – A double shot of espresso.
- 15 **Dry Cappuccino** – Refers to a cappuccino with extra foam instead of frothed milk.
- 16 **Espresso** – A concentrated coffee that is made by forcing hot water through finely ground coffee with built-up pressure.

- 17 **Espresso Macchiato** – An espresso with a spoonful of steamed milk added to the top.
- 18 **Flavoured Espresso Drink** – Espresso that has been flavored with other things, like vanilla or hazelnut.
- 19 **Flat White** – A traditional Australian espresso drink with flat steamed milk.
- 20 **Frothed Milk** – Forcing hot steam through milk to create micro-foam and texture for making espresso drinks and latte art.
- 21 **Iced Coffee** – Hot brewed coffee that is served by pouring it over a cup filled with ice.
- 22 **Latte** – An espresso drink with a traditional milk-to-espresso ratio of 1:3.
- 23 **London Fog** – A tea-based drink with steamed milk. Traditionally made with either lavender or vanilla.
- 24 **Lungo** – An espresso shot that is pulled longer than normal to create a bigger and bolder coffee.
- 25 **Macchiato** – A Starbucks drink that refers to adding [espresso](#) after steamed milk. A traditional macchiato is an espresso shot with a pinch of milk foam.
- 26 **Mocha** – A latte with chocolate added to the espresso before being combined with steamed milk.
- 27 **Mochaccino** – A cappuccino with chocolate added to the espresso before being combined with steamed milk.
- 28 **One Percent** – Milk is sometimes used in coffee drinks that have a fat content of one percent.

- 29 **Red Eye** – This is a coffee drink that is made by adding espresso to brewed coffee.
- 30 **Ristretto** – An espresso shot that is pulled shorter than a regular espresso. The goal is to make an espresso that is sweeter and less bitter than a regular espresso.
- 31 **Short** – A smaller and more concentrated amount of brewed coffee. Sometimes used interchangeably with “ristretto.”
- 32 **Short Shot** – This is typically used when describing a “ristretto” shot. Sometimes “Shot” is left out entirely.
- 33 **Straight Shot** – Ordering a “straight shot” will get you a shot of espresso without any additions.
- 34 **Wet Cappuccino** – A cappuccino that has less foam and more milk than a traditional cappuccino.

## DAFTAR PUSTAKA

*Lovers*. <https://coffeeaffection.com/coffee-terms/> [Daring]  
(Diakses 6 September 2021)

Simms, Dan. (2021). *Coffee Terms & Synonyms: 88 Useful Words for Coffee*

Strand, Oliver. (2010). *A Glossary of Coffee Terms*.

kopidewa.com

majalah.ottencoffee.co.id

www.trendmesin.com

www.coffindo.id

www.restofocus.com

<https://www.kompas.com/food/read/2020/06/26/071100875/peralatan-yang-digunakan-untuk-seduh-kopi-metode-v60->.

<https://ottencoffee.co.id/majalah/menemukan-skala-Espresso-yang-tepat>

[https://www.google.com/search?rlz=1C1CHBD\\_idID974ID974&q=Kamus+kopi+Indonesia+PDF&sa=X&ved=2ahUKEwjD3tq1t-H2AhV4XWwGHQf\\_C7gQ1QJ6BAgaEAE&biw=1366&](https://www.google.com/search?rlz=1C1CHBD_idID974ID974&q=Kamus+kopi+Indonesia+PDF&sa=X&ved=2ahUKEwjD3tq1t-H2AhV4XWwGHQf_C7gQ1QJ6BAgaEAE&biw=1366&)

<https://kumparan.com/kumparanfood/kamus-ringkas-istilah-kopi-kekinian/4>

<https://www.nytimes.com/2010/03/10/dining/10glossary.html>

[Daring] (Diakses 6 September 2021)

## PROFIL PENULIS

### **Drs. I Gusti Nyoman Wiantara, M.M**



Penulis adalah dosen Universitas Triatma Mulya bertugas mengampu mata kuliah Manajemen Tata Hidang, manajemen Makanan dan Minuman serta mata kuliah FB Service Teori dan praktik. Menamatkan pendidikan S1 pada fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Udayana-Bali tahun 1988, mengambil Diploma Perhotelan di salah satu Lembaga Pelatihan Perhotelan dan Pariwisata terkenal di Bali ,selanjutnya mendapatkan beasiswa S2 dari Yayasan Triatma Surya Jaya untuk menempuh Pendidikan S2 di sebuah universitas swasta di Surabaya.

Sejak tahun 1989 aktif mengajar di SMK Widhya Pura (sekarang SMK Harapan) Denpasar-Bali, sempat menjabat sebagai wakil kepala Sekolah bidang kurikulum dari tahun 1990-1997. Sejak tahun 1990 pula ia dipercaya sebagai instruktur teori dan praktik Food & Beverage Service di Pusat Pendidikan dan Latihan Pariwisata (PPLP) Dhyana Pura Denpasar sampai tahun 2007. Dibawah Yayasan Triatma Surya Jaya, ia pernah menjabat sebagai Wakil Direktur Mapindo, Pembantu Ketua STIE Triatma Mulya bidang Kemahasiswaan dan Kepala Bagian Penelitian STIPAR Triatma Jaya. Di kampus STIPAR Triatma Jaya (sekarang telah menjadi Universitas Triatma Mulya (UNTRIM) ia beberapa kali menerima penghargaan sebagai Dosen terfavorit pilihan mahasiswa.

Sejak tahun 1999 ia juga aktif menjadi profesional motivator dan trainer terutama di hotel-hotel dan restoran di Bali dan luar Bali sampai saat ini. Sejak tahun 2006 ia mendapatkan sertifikat asesor kompetensi dari Badan Nasional Sertifikasi Profesi (BNSP) Jakarta dan bergabung di LSP. PARINDO-Denpasar, dan sejak tahun 2007 telah mendapatkan predikat sebagai Master Asesor dari BNSP. Sampai saat ini ia juga aktif sebagai Auditor bidang Pariwisata dalam lingkup Hotel, restaurant & Villa bernaung di Lembaga Sertifikasi Usaha Pariwisata Bina Harapan Mulya (LSUP-BHM).

Dalam organisasi profesi, ia aktif sebagai anggota Ikatan Ahli Perhotelan Indonesia (IAPINDO), Perkumpulan Master Asesor Indonesia (PMAI) menjadi anggota merangkap dewan Pengarah pada Ikatan Asesor Profesional Indonesia (IASPRO) Bali. Ia juga aktif menulis buku pegangan mahasiswa sejak tahun 1992, dengan judul buku Tata Hidangan, Pengantar Room Service, Cruise Line Knowledge dan buku Dasar-Dasar Bartending & Mixology yang telah di revisi beberapa kali, untuk buku Dasar-Dasar Bartending & Mixology serta buku Cruise Line Knowledge telah ber-ISBN dan telah dipasarkan di beberapa toko buku terkenal di Indonesia juga telah dipasarkan secara on line. Tahun 1997 ia juga sempat ditugaskan dalam pertukaran dosen dengan Western Melbourne Of Tafe di Australia, dan tahun 2005 ditugaskan studi banding ke Das Marinas Cavite di kota Manila Philipina yang dilanjutkan dengan tugas “live on Board di kapal Pesiar Costa Fortuna di Italia dan Costa marina di Singapura.

## **Dra. Ida Ayu Putu Sulastri, M.M**



Penulis adalah salah seorang Dosen di Universitas Triatma Mulya, mengampu mata kuliah Manajemen Tata Hidangan dan bidang Food & Beverage Service lainnya baik teori maupun praktik. Gelar Sarjana ia dapatkan dari Universitas udayana pada Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan tahun 1988 dan Diploma perhotelan dari pusat Pendidikan dan Latihan Pariwisata (PPLP) Dhyana Pura Denpasar tahun 1990, selanjutnya mengambil gelar Magister Manajemen di sebuah Perguruan Tinggi swasta di Surabaya.

Pengalaman mengajarnya dimulai tahun 1990 sampai tahun 1997 di SMK Widhya Pura (sekarang SMK Harapan) Denpasar-Bali, sebagai instruktur di Pusat Pendidikan dan Latihan Pariwisata (PPLP) Dhyana Pura Denpasar dan Pusat Pendidikan dan Latihan Pariwisata (PPLP) Mapindo-Badung. Sejak tahun 2008 ia mendapat predikat sebagai Asesor kompetensi bidang Food & Beverage Service dari Badan Nasional Sertifikasi Profesi (BNSP) Jakarta. Ia juga Auditor bidang usaha Pariwisata khususnya untuk lingkup Hotel, Villa dan Restoran. Saat ini juga aktif sebagai instruktur Pendidikan dan Pelatihan bidang Food & Beverage Service khususnya Bartender, Table Manner, Barista dan Waiter di beberapa kota di Indonesia.