

## **TEKNIK PEMBUATAN PERFECT ESPRESSO PADA OPERASIONAL LOBBY LOUNGE, REDTOP HOTEL JAKARTA**

Rama Danutirta<sup>1</sup>, Rahmi Setiawati<sup>2</sup>

Tourism Study Program, Vocational Higher Education, Universitas Indonesia

Email: [ramadt17@yahoo.com](mailto:ramadt17@yahoo.com)

### **ABSTRAK**

Penelitian ini dibuat dengan latar belakang Teknik Pembuatan Perfect Espresso pada Operasional Lobby Lounge, Redtop Hotel Jakarta. Penulis melakukan pengamatan dan terjun langsung ke area bar dimana penulis melakukan praktek kerja lapangan selama tiga bulan, dimulai dari akhir bulan Februari 2018 sampai dengan bulan Mei 2018. Untuk menjadi seorang Barista, hal yang perlu diperhatikan adalah mengetahui dasar – dasar pengetahuan tentang kopi, peralatan apa saja yang digunakan, serta teknik – teknik pembuatan dalam pembuatan kopi, dan variasi menu yang bisa diciptakan dengan kopi. Metode dalam pembuatan Perfect Espresso sebagai basis utama dalam berbagai variasi minuman kopi saat ini juga merupakan hal yang penting. Mulai dari, Grinder, Gramasi, Tamping, Suhu, Detik dan Layer. Semua metode tersebut dilakukan dengan standar yang sudah ditetapkan sehingga menghasilkan kualitas Perfect Espresso yang baik.

Kata Kunci : Teknik, Perfect Espresso, Variasi Kopi, Kopi.

### **ABSTRACT**

This research was made with the background of Perfect Espresso Making Techniques in the Lobby Lounge Operations, Redtop Hotel Jakarta. The author made observations and jumped directly into the bar area where the authors conducted field work practices for three months, starting from the end of February 2018 until May 2018. To become a Barista, things to note are knowing the basics of knowledge about coffee, equipment what is used, as well as the techniques for making coffee, and the variety of menus that can be created with coffee. The method in making Perfect Espresso as the main base in various variations of coffee drinks today is also important. Starting from, Grinder, Gramasi, Tamping, Temperature, Seconds and Layers. All of these methods are carried out to the established standards so as to produce a good quality Perfect Espresso.

Keywords: Technique, Perfect Espresso, Coffee Variations, Coffee.

### **LATAR BELAKANG**

Republik Indonesia (RI), umumnya disebut Indonesia, adalah negara di Asia Tenggara yang dilintasi garis khatulistiwa dan berada di antara benua Asia dan Australia serta antara Samudra Pasifik dan Samudra Hindia. Indonesia adalah negara kepulauan terbesar di dunia yang terdiri dari 17.504 pulau, Dengan populasi Hampir 270.054.853

juta jiwa pada tahun 2018, Indonesia adalah negara berpenduduk terbesar keempat di dunia. Fakta bahwa Indonesia adalah negara kepulauan terbesar dunia sejalan dengan lahir dan tumbuhnya berbagai Suku bangsa, Bahasa, Agama, Sumber daya alam. Nilai-nilai tersebutlah yang pada akhirnya menjadi daya tarik dan nilai jual sehingga bisa menopang sektor Pariwisata di Indonesia. Pariwisata yang memiliki aspek-aspek mendasar seperti *Something to see*, *Something to do* dan *Something to Buy* pun dapat terpenuhi berkat adanya Nilai-nilai tersebut khususnya di Indonesia. Secara etimologi kata pariwisata berasal dari bahasa Sanskerta yang terdiri atas dua suku kata yaitu "pari" berarti banyak, berkali – kali, berputar – putar, dan keliling. Sedangkan kata "wisata" berarti perjalanan atau berpergian. Dengan demikian pengertian pariwisata yaitu suatu perjalanan yang dilakukan secara berkali – kali atau berputar – putar dari satu tempat ke tempat lainnya. Menurut Undang Undang No.10/2009 tentang Kepariwisata, yang dimaksud dengan pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata yang didukung oleh berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan masyarakat, pengusaha, Pemerintah dan Pemerintah Daerah. Sedangkan menurut Profesor Salah Wahab (dalam Yoeti, 1995 : 107), Pariwisata adalah suatu aktivitas manusia yang dilakukan secara sadar yang mendapat pelayanan secara bergantian diantara orang-orang dalam suatu negara itu sendiri (di luar negeri) meliputi pendiaman dari daerah lain (daerah tertentu, suatu negara atau suatu benua) untuk sementara waktu dalam mencari kepuasan yang beraneka ragam dan berbeda dengan apa yang dialaminya dimana ia bertempat tinggal. Salah satu faktor penunjang dalam majunya Pariwisata adalah Akomodasi. Industri penyedia jasa yang berperan vital dalam hal ini adalah Industri Hotel. Hotel adalah suatu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa pelayanan, penginapan, makan dan minuman serta jasa penunjang lainnya bagi umum yang dikelola secara komersial (SK. Menparpostel No. KM 37 / MPPT-86). Hotel adalah suatu perusahaan yang dikelola oleh pemiliknya dengan menyediakan pelayanan makanan, minuman dan fasilitas kamar untuk tidur kepada orang-orang yang sedang melakukan perjalanan dan mampu membayar dengan jumlah yang wajar sesuai dengan pelayanan yang diterima tanpa adanya perjanjian khusus. Pengertian yang dimuat oleh Grolier Electronic Publishing Inc.(1995) yang menyebutkan bahwa : Hotel adalah usaha komersial yang menyediakan tempat menginap, makanan, dan pelayanan-pelayanan lain untuk umum. Secara garis besar hotel mempunyai ciri-ciri sebagai berikut: 1. Produknya bernuansa kebersihan, kamar yang nyaman, makanan/minuman yang enak. Kualitas kamar, makanan/minuman, nilai pelayanan, harga, lokasi dan fasilitas lainnya sangat tergantung interpretasi para tamu secara individu. 2. Hampir semua hotel adalah padat karya. 3. Memiliki bangunan dan tanah yang memerlukan pemeliharaan fisik secara terusmenerus dan berkesinambungan. 4. Faktor *courtesy* dan pelayanan memegang peran yang sangat penting. 5. Bertanggung jawab terhadap para tamu, baik yang menginap maupun yang hanya untuk menikmati fasilitas tertentu. Hotel merupakan salah satu industri penyedia jasa akomodasi yang sangat penting khususnya di bidang pariwisata. Dalam menjalankan operasionalnya, hotel tidak terlepas dari departemen-departemen yang ada di dalamnya. Departemen-departemen tersebut saling terkait dan

tidak dapat dipisahkan karena merupakan satu kesatuan dari sistem operasional hotel tersebut. Contoh departemen-departemen yang ada di Hotel antara lain: Dept. Backoffice, Dept. Front Office, Dept. Housekeeping, Dept. Food & Beverage Service dan Product. Salah satu Departemen yang berperan vital bagi operasional suatu Hotel adalah Food and Beverages Service. Menurut Soekresno dan Pendit (1998:4) menyebutkan bahwa Food and Beverage Service department merupakan bagian dari hotel yang mengurus dan bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makanan dan minuman serta kebutuhan lain yang terkait, dari para tamu yang tinggal maupun yang tidak tinggal di hotel tersebut dan dikelola secara komersial serta profesional. Food and Beverage Service department merupakan departemen yang sangat mutlak diperlukan di hotel dalam pelayanan makanan dan minuman. Sesuai dengan nama dari departemen Food and Beverages Service, tak hanya makanan tapi juga minuman merupakan ilmu yang tak kalah vital dan penting dalam operasionalnya. Dalam ilmu dan praktiknya, ada berbagai jenis minuman yang dapat disediakan oleh Food and Beverages Service, yaitu Alcoholic dan Non alcoholic. Salah satu bagian dari minuman Non alcoholic adalah Coffee. Dalam operasionalnya, seorang praktisi yang bergerak di departemen Food and Beverages Service haruslah menguasai Teknik dan Proses dalam pembuatan minuman tersebut, agar bisa menyediakan jasa dan produk dengan kualitas terbaik sehingga bisa meningkatkan kepuasan dari tamu itu sendiri. Salah satu Hotel yang memiliki departemen Food and Beverages Service dan memfasilitasi tamunya untuk bisa menikmati berbagai jenis minuman khususnya Coffee adalah Redtop Hotel. Fasilitas tersebut bernama Lobby Lounge, tempat yang dibuat khusus untuk para tamu dalam menikmati berbagai macam jenis kopi. Pada operasionalnya, para Barista di Lobby Lounge dituntut untuk bisa menguasai dan memahami Teknik dan Proses dalam pembuatan setiap menu Kopi agar dapat meningkatkan kualitas pelayanan dan juga kepuasan tamu. Dalam beragamnya menu kopi yang tersedia, Espresso yang merupakan Inti dari setiap menu Kopi yang dibuat merupakan hal yang sangat penting untuk bisa dikuasai dan dipahami secara Teknik dan Proses pembuatannya. Ilmu dari metode pembuatan Perfect Espresso merupakan ilmu vital yang dapat berdampak pada kualitas espresso itu sendiri maupun menu-menu variasi kopi yang beragam. Karenanya, ilmu ini berfungsi untuk menguatkan rasa dan karakter pada kopi sehingga meningkatkan kualitas dari produk di Lobby Lounge Redtop Hotel Jakarta.

## **METODOLOGI PENELITIAN**

Metode adalah rangkaian langkah yang dilakukan seseorang untuk melakukan suatu pekerjaan tertentu dengan menggunakan logika sehingga diperoleh hasil yang efektif dan efisien. Dalam penulisan karya ilmiah penulis menggunakan 4 (empat) metode yaitu :

1. Pendekatan Penelitian (Kualitatif)

Penelitian kualitatif mengkaji perspektif partisipan dengan strategi-strategi yang bersifat interaktif dan fleksibel. Penelitian kualitatif ditujukan untuk memahami fenomena- fenomena sosial dari sudut pandang partisipan. Dengan demikian arti

atau pengertian penelitian kualitatif tersebut merupakan penelitian yang digunakan untuk meneliti pada kondisi objek. Alamiah dimana peneliti merupakan instrumen kunci (Sugiyono, 2005).

## 2. Jenis Penelitian (Studi Kasus)

Studi Kasus adalah suatu metode untuk memahami individu yang dilakukan secara integrative dan komprehensif agar diperoleh pemahaman yang mendalam tentang individu tersebut beserta masalah yang dihadapinya dengan tujuan masalahnya dapat terselesaikan dan memperoleh perkembangan diri yang baik.(Susilo Rahardjo & Gudnanto 2011:250). Dalam penelitian ini, penulis mendapatkan informasi dan mengkajinya langsung dari kasus-kasus yang terjadi pada operasional Lobby Lounge dalam hal Teknik dan Proses Pembuatan minuman di Redtop Hotel Jakarta.

## 3. Teknik Pengumpulan Data

### a. Observasi

Observasi merupakan suatu pengamatan langsung terhadap lingkungan fisiknya atau pengamatan langsung suatu aktifitas yang sedang berlangsung / berjalan yang meliputi seluruh aktifitas perhatian terhadap suatu kajian objek dengan menggunakan alat indranya. Atau suatu usaha yang dilakukan dengan sengaja dan sadar untuk mengumpulkan data dan dilakukannya dengan cara sistematis dan sesuai prosedurnya (Suharsimi Arikunto). Teknik pengumpulan data melalui pengamatan serta penulis melakukan praktek kerja selama 3 (tiga) bulan dari tanggal Senin, 26 Februari 2018 – Sabtu, 26 Mei 2018 di Redtop Hotel Jakarta untuk mendapatkan data yang dibutuhkan. Peneliti dalam melakukan observasi ini ikut terlibat dalam pembuatan produk minuman khususnya di Lobby Lounge Redtop Hotel Jakarta.

### b. Wawancara

Wawancara adalah proses pembekalan verbal, di mana dua orang atau lebih untuk menangani secara fisik, orang dapat melihat mukayang orang lain dan mendengarkan suara telinganya sendiri, ternyata informasi langsung alatpempumpulan pada beberapa jenis data sosial, baik yang tersembunyi (laten) atau manifest.(Sutrisno Hadi (1989:192 )

Teknik pengumpulan data melalui proses wawancara tanya dan jawab dengan Beberapa staff operasional profesional dan berpengalaman di Lobby Lounge khususnya para Barista Redtop Hotel Jakarta.

### c. Studi Pustaka

Studi Pustaka adalah kajian teoritis, referensi serta literatur ilmiah lainnya yang berkaitan dengan nilai, budaya dan norma yang berkembang pada situasi sosial yang

diteliti (Sugiyono). Teknik pengumpulan data melalui referensi buku media cetak dan media Online book.

#### d. Dokumentasi

Dokumen merupakan catatan peristiwa yang sudah berlalu. Dokumen bisa berbentuk tulisan, gambar, atau karya-karya monumental dari seorang. 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 dapat berupa gambar, patung, film dan lain-lain. Studi dokumen merupakan pelengkap dari penggunaan metode observasi dan wawancara dalam penelitian kualitatif(Sugiyono). Teknik pengambilan gambar/data yang berkaitan dengan permasalahan yang sedang diteliti diambil dari Redtop Hotel Jakarta. Untuk menjadi bukti yang valid peneliti mendokumentasikan beberapa foto dan video dalam penelitiannya.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Pengertian Espresso

Espresso adalah minuman yang dihasilkan dengan mengekstraksi biji kopi yang sudah digiling dengan menyemburkan air panas di bawah tekanan tinggi. Espresso berasal dari Bahasa Italia yang berarti express atau "cepat". Pembuatan minuman (brewing) kopi seperti ini dikembangkan di Milan, Italia, sejak awal abad ke-20. Awal terciptanya espresso ditandai dengan ditemukannya mesin kopi yang dapat mengeluarkan uap dan air mendidih melalui kopi bubuk oleh Luigi Bezzera pada 1901. Mesin tersebut merupakan cikal bakal dari mesin espresso yang umum digunakan saat ini. Bezzera membuat mesin tersebut untuk menjawab permasalahan yang terjadi pada waktu itu, yaitu lamanya waktu pembuatan kopi yang mencapai lima menit. Hak paten untuk mesin yang diciptakan Bezzera kemudian dibeli oleh Desiderio Pavoni pada 1903.

Perusahaan milik Pavoni pun mulai memproduksi mesin berdasarkan mesin Bezzera dan menamakannya La Pavona. Espresso Merupakan jenis yang paling basic. Tradisionalnya, satu cup espresso terbuat dari 7-9 gram bubuk kopi dan seharusnya dibuat tidak lebih dari 25 detik. Satu shot espresso biasanya berukuran 25-30 ml. Tekanan tinggi mutlak diperlukan untuk menyeduh espresso agar bisa menciptakan karakter dan lapisan padat berwarna coklat— yang disebut crema dan merupakan penanda bahwa espresso itu baik. Seorang Italia bernama Luca di Pietro yang juga seorang pendiri Tallucci e Vino, kedai kopi cukup terkenal di New York.

Espresso coffee adalah ekstrak kopi atau disebut juga jiwanya kopi. (kopi panas dibuat dengan alat espresso mesin). Merupakan paduan tiga kekuatan kopi, yaitu aroma, kekentalan, dan rasa yang dahsyat, Cara membuat espresso coffee adalah biji kopi kering digiling hingga menjadi bubuk, kemudian dipadatkan atau diperas. Alat yang

digunakan dalam membuat espresso coffee adalah mesin espresso, grinder (penggiling biji kopi), dan tamper (pemadat kopi). Espresso dapat disajikan dengan kombinasi dengan busa susu, dengan taburan coklat atau kayu manis bubuk di atasnya.

Pembuatan Espresso pada Lobby Lounge Redtop Hotel sendiri menggunakan biji kopi Single Origin Arabica. Brand yang digunakan untuk biji kopi-nya sendiri adalah Illy Arabica Grans Beans. Alasan mengapa Lobby Lounge menggunakan biji kopi ini adalah karena level roasting pada biji kopi Illy yang digunakan ini adalah Medium Roast ini merupakan level roasting yang menghasilkan rasa yang dominan acid atau asam bukan Bitter atau pahit ketika biji kopi ekstrak. Secara penyajian Espresso pada Lobby Lounge disajikan dengan menggunakan Shooter glass, additional white sugar dan brown sugar lalu sekeping Cookies.

### Perlengkapan dan Peralatan

Berikut merupakan perlengkapan dan peralatan yang digunakan dalam pembuatan Espresso, pada dasarnya perlengkapan dan peralatan ini sangatlah esensial untuk seorang Barista antara lain adalah:

#### Grinder

Grinder merupakan mesin yang digunakan untuk menggiling biji kopi menjadi Ground Coffee atau Bubuk yang memiliki beberapa pengaturan, khususnya untuk pembuatan Perfect Espresso. Grinder yang digunakan di Lobby Lounge Redtop Hotel adalah Mazzer Mini Grinder.



Gambar 1. Mazzer Mini Grinder. Sumber: Google Coffee Machine

Mesin Kopi berfungsi untuk mengekstrak biji kopi yang sudah digiling menjadi Ground coffee pada mesin Grinder terlebih dahulu, disinilah proses brewing terjadi dan akan mengeluarkan Espresso yang siap diminum. Mesin yang digunakan di Lobby Lounge

adalah La Cimbali M29. Pada mesin ini ada beberapa tombol yang memiliki fungsi masing-masing.

La Cimbali M29 memiliki fitur 4 pilihandosis tembakan/shot yang berbeda-beda, ada single shot dan double shot untuk Espresso lalu single shot dan double shot untuk Black Coffee dan satu tombol stop. M29 terkenal untuk kualitas ekstraksi. Elemen khas dari semua mesin La Cimbali, menjamin stabilitas termal yang dibutuhkan untuk mendapatkan Espresso yang sempurna dan dosis air panas.



Gambar 2. La Cimbali M29. Sumber: Google

#### Klasifikasi Tahapan Pembuatan Perfect Espresso

##### Grinder

Grinder atau Mesin penggiling biji kopi menjadi Bubuk memiliki peranan yang cukup vital dalam pembuatan Perfect Espresso. Sebelum menggunakan Grinder, terlebih dahulu haruslah memiliki pengaturan. Dalam pengaturannya, ada beberapa level seperti Coarse (Kasar) dan Grossa (Halus). Belum ada tolak ukur untuk sebuah pengaturan Grinder, pengaturan grinder merupakan sebuah pengalaman yang harus dilatih secara rutin oleh barista itu sendiri. Untuk operasional di Lobby Lounge sendiri, Grinder memiliki pengaturan 50% Grossa 50% Coarse. Karena tekstur dari bubuk kopi yang berada pada level tersebut merupakan level yang mendekati seimbang dan sempurna untuk sebuah Perfect Espresso.

##### Gramasi

Gramasi yang tertera dengan hukum pembuatan perfect espresso international yaitu single espresso 7 gr dan double espresso 14 gr sesuai dengan biji kopi yang digunakan tetapi, khusus brand Illy Kopi 100% Arabika di Lobby Lounge Redtop Hotel Jakarta menggunakan gramasi yaitu untuk single espresso 9 gr dan double espresso 18 gr dalam pembuatan perfect espresso.

##### Tamping

Memadatkan bubuk kopi dengan tamper akan membatasi aliran air yang merambat masuk ke dalam bubuk kopi itu. Dan pada akhirnya akan —memaksa|| bubuk kopi dan air terekstraksi lebih padat. Di sinilah fungsi tamping itu memegang peranannya. Proses tamping yang cukup kuat dan merata akan sangat penting dalam menghasilkan ekstraksi yang merata pula.

### Suhu

Selanjutnya proses brewing dengan panas suhu 88oC – 92oC. Suhu tersebut umumnya dianggap ideal untuk menyiapkan Perfect Espresso. Di beberapa mesin kopi, kita bisa menentukan dan mengendalikan sendiri pengaturan suhu ini. Sistem inilah yang sering disebut dengan PID controller atau indikator panas suhu mesin. Suhu yang lebih rendah umumnya akan menghasilkan Espresso yang tidak berwarna pekat dan rasa yang lebih ringan, sementara suhu yang lebih tinggi akan membuat warna yang sangat pekat dan rasa yang lebih berkarakter.

### Hitungan Detik pada Single dan Double Espresso

Hitungan detik saat proses brewing yaitu menggunakan 22 – 30 detik. Pengaturan detik tersebut dilakukan pada mesin kopi. Pengaturan tersebut merupakan hal yang juga esensial yang harus diperhatikan oleh sang Barista. Hasil dari pengaturan detik tersebut akan menghasilkan layer atau lapisan pada perfect espresso. Setelah melewati semua proses untuk single perfect espresso dalam satu gelas kopi menghasilkan 30 ml dan untuk double perfect espresso dalam satu gelas kopi menghasilkan 60 ml.

### Layer atau Lapisan pada The Perfect Espresso

Layer atau lapisan perfect espresso diantaranya yaitu, lapisan pertama Crema, lapisan kedua body, dan lapisan ketiga Heart.

### Crema

Lapisan crema ini, merupakan lapisan paling atas pada espresso, yang terkadang menjadi acuan bahwa espresso yang baik adalah espresso dengan kualitas crema yang terlihat. Crema ini sendiri adalah gelembung-gelembung kecil yang terbentuk dari karbon dioksida yang terikat oleh air dan minyak kopi. Ini mengapa level pada saat Grinding juga mempengaruhi kualitas crema. Lapisan paling atas ini lebih pahit dari lapisan lainnya.

### Body

Lapisan utama dari espressoadada pada bagian ini, body memiliki komposisi rasa yang banyak disukai penikmat espresso, tergantung biji kopi yang digunakan. Keberhasilan lapisan ini menciptakan kenikmatan ada pada komposisi cairan yang terdiri dari senyawa kopi yang terlarut dan Kandungan gas dari kopi. Senyawa-senyawa kopi inilah yang menciptakan kenikmatan rasa dan kebaikan bagi tubuh.

## Heart

Umumnya lapisan Perfect Espresso terdiri dari crema dan body, tapi beberapa orang ada yang menyebutkan lapisan lain yang terlihat dari Perfect Espresso Glass. Di sebut heart, karena menurut mereka bagian inilah yang memiliki keragaman rasa yang begitu kaya. Tercipta dari shot di detik-detik awal, sehingga terkubur di paling bawah lapisan, bisa dibilang bila body merupakan lapisan utama, heart bukanlah lapisan utama namun memberikan kesan dan presentasi yang berkarakter pada sebuah Perfect Espresso.



Gambar 3. Biji Brand Illy Kopi 100% Arabica  
(Sumber : Rama - 2015)



Gambar 4. Proses atau Tahap Gramasi biji kopi untuk Single Shot Perfect Espresso (9 gr)



Gambar 5. Proses Memasukan biji kopi ke dalam Open Chamber pada mesin Grinder



Gambar 6. Pengaturan Grinder 50 % GROSSA 50% Coarse



Gambar 7. Clearness Portafilter dan Group head sebelum melakukan proses Brewing



Gambar 8. Proses Inject bubuk kopi, hasil proses Grinding kedalam portafilter dengan total Gramasi untuk Single Shoot Perfect Espresso (9 gr)



Gambar 9. Proses Tamping menggunakan alat yang dinamakan Tamper pada Portafilter penekanan harus seimbang dan melakukan putaran 90o



Gambar 10. Melakukan kembali proses Clearness agar Group Head bersih



Gambar 11. Proses Brewing Single Shot Perfect Espresso dengan hitungan 30 detik



Gambar 12. Tampak Atas lapisan Crema yang dihasilkan pada Single Shot Espresso



Gambar 13. Tampak Layer/Lapisan yang dihasilkan pada Single Shot Espresso yaitu Crema, Body dan Heart.

### Jenis dan Variasi Kopi berbasis Espresso

#### Espresso Murni

#### Espresso shot

Shot adalah satuan espresso yang biasa digunakan. Single Shot biasa berkisar 30ml, saat ini ukuran Double Shot 60ml banyak menjadi standar untuk bahan dasar minuman lain.

#### Ristretto

Ristretto yang berarti restricted mempunyai makna 1 dosis kopi untuk membuat espresso diseduh hanya dengan setengah dosis air. Ristretto mempunyai perbandingan 1:2-1:3 atau 7 gram Espresso dan 20 ml air. Ristretto mempunyai karakter rasa yang lebih kuat tapi tidak sepahit espresso.

#### Lungo

Lungo (long) adalah kebalikan dari ristretto. 7 gram kopi diseduh dengan 50-65ml air. Menghasilkan minuman yang lebih encer daripada Espresso. Karena lebih banyak zat yang larut, termasuk kafein, rasa lungo paling pahit dibanding Espresso dan Ristretto.

#### Espresso Campuran

#### 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.

#### 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|| hitamnyaespresso dengan putihnya susu. Terdapat juga variasi yang menggunakan double shot ristretto untuk rasa yang lebih kaya.

### 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 cokelat bubuk, kayu manis, ataupun gula palem sebagai taburan di atas foam susunya yang tebal.

### 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.

## KESIMPULAN

Adapun beberapa kesimpulan yang penulis sampaikan terhadap tugas karya akhir yaitu :

1. Espresso adalah minuman yang dihasilkan dengan mengekstraksi biji kopi yang sudah digiling dengan menyemburkan air panas di bawah tekanan tinggi.
2. Perfect EspressoMerupakan jenis yang paling basic. Pada Operasional Lobby Lounge Redtop Hotel Jakarta, Single Perfect Espresso terbuat dari 9 gram bubuk kopi dan Seconds of Shot 30 Detik. Satu shot Perfect Espresso biasanya berukuran 30 ml.
3. Proses pembuatan Perfect Espresso di Lobby Lounge memiliki beberapa Metode antara lain, Grinder, Gramasi, Tamping, Suhu, Seconds of Shots dan Lapisan. Masing-masing dari metode tersebut akan sangat berpengaruh secara rinci terhadap kualitas rasa dan penampilan dari Perfect Espresso.
4. Sebagai Menu favorit di Lobby Lounge Redtop Hotel Jakarta, Tujuan pembuatan Perfect Espresso adalah untuk menyajikan cita rasa kopi yang kuat, berkarakter dan konsisten untuk para tamu, sehingga mereka puas atas kualitas produk yang disajikan. Dengan begitu, tingkat revenue dan kepuasan tamu Lobby Lounge akan meningkat.

## SARAN

Adapun saran yang penulis sampaikan yaitu :

1. Operasional pada Lobby Lounge kurang ditunjang dengan adanya bahan yang cukup untuk menu-menanya sendiri. Bisa dikarenakan oleh terlambatnya waktu Order bahan, atau bahkan sudah tidak di-Order, padahal menu tersebut masih tercantum pada prin-out menu penjualan yang ditawarkan kepada tamu.

2. Operasional pada Lobby Lounge juga kurang maksimal karena alasan faktor kuantitas dari staff. Karenanya, staff yang In-Charge akan terforsir dan menurunkan tingkat kualitas kinerja.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Landasan Teori. "Pengertian dan Definisi Pariwisata". Oktober 2015. <http://www.landasanteori.com/2015/10/pengertian-pariwisata-definisi-jenis.html>. Diakses 23 Maret 2018.
- MlgCoffee. "Definisi Kopi dan Sejarah Penyebaran Kopi di Dunia". 19 September 2014. <https://mlgcoffee.com/2014/09/19/definisi-kopi-dan-sejarah-penyebaran-kopi-di-dunia/>. Diakses 16 Maret 2018.
- Yuliandri, Mustika Treisna. "Sejarah Cappuccino". 7 November 2015. <https://majalah.ottencoffee.co.id/sejarah-cappuccino/>. Diakses 16 Maret 2018.
- Yuliandri, Mustika Treisna. "5 Hal Yang Tentang Latte Art". 9 Oktober 2015. <https://majalah.ottencoffee.co.id/5-hal-yang-perlu-kamu-ketahui-tentang-latte-art/>. Diakses 16 Maret 2018.
- Masdakaty, Yulin. "Mengetahui Tipe - Tipe Mesin Espresso". 1 Maret 2016. <https://majalah.ottencoffee.co.id/mengetahui-tipe-tipe-mesin-espresso/>. Diakses 16 Maret 2018.
- Dewa, Restu. "Minuman Berbasis Espresso". 21 Agustus 2016. <http://kopidewa.com/cerita-kopi/minuman-berbasis-espresso/>. Diakses 20 April 2018
- Astina, Gede. 1979. Pengetahuan Bar dan Minuman SekolahTinggi Pariwisata Nusa Dua. Bali: KPN Werdhi Wisata Bali.
- Arnawan, Putra, dkk. 1996. Tata Hidangan. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. PT. Bahana, Genta, Viktory. 2018. Coffee Clopedia. Jakarta: PT Bahana Genta Viktory Wiraseto, Dody. 2016. Coffee United Brewing for Harmony. Jakarta: Kementrian Pariwisata Republik Indonesia.