

## BAB IV

### PEMBAHASAN

#### A. Proses Produksi pembuatan kopi pada LOR BY AWOR COFFEE

Proses produksi minuman kopi pada Lor by Awor dilakukan melalui beberapa tahap, setiap tahap proses produksi menentukan rasa, karakter, dan tekstur kopi yang dihasilkan. Proses produksi pembuatan minuman kopi pada Lor by Awor, dilakukan berdasarkan minuman yang dipesan oleh konsumen, dalam penerapannya setiap proses produksi ini dapat mempengaruhi cita rasa dan karakter dari minuman kopi yang dihasilkan. Mesin dan peralatan yang digunakan pada setiap tahapan telah sesuai dengan standar proses produksi, dan setiap bahan dan proses dilakukan dengan pengukuran tertentu. Pada pembahasan ini, proses produksi yang akan dijelaskan adalah proses produksi *eskimo kiss* yang merupakan *signature* ataupun minuman khas dan *best seller* pada Lor by Awor. Setiap tahap dalam pembuatan eskimo kiss didasari oleh SOP pembuatan minuman seperti ketentuan suhu air, jumlah gram pada kopi, susu, dan bahan lainnya.

Proses produksi *ESKIMO KISS*:

##### 1. *Roasting* Kopi

- a. Siapkan biji kopi yang telah seleksi dan akan di *roasting*/panggang menggunakan alat *roaster* yang telah disiapkan.

- b. Siapkan alat *roaster*, lalu masukan biji kopi secara bertahap dan panaskan tungku pembakaran dengan memutar tungku dengan ritme pemutaran secara perlahan.
- c. Putar tungku pembakaran secara perlahan dan terus menerus, hingga warnanya perlahan berubah yang semula berwarna kuning kecoklatan hingga perlahan menjadi coklat gelap.
- d. Proses pemutaran tungku pembakaran, berguna untuk memanggang ataupun sangrai biji kopi ke tingkat warna yang diinginkan.
- e. Selama proses *roasting*, kulit biji kopi akan terkelupas atau terpisah sendirinya, seiring dengan putaran yang dilakukan.
- f. Proses *roasting* dilakukan selama 19-25 menit sesuai dengan tingkat warna yang diinginkan.
- g. Proses *roasting* ini diperlukan, untuk menentukan tingkat warna biji kopi yang akan di *grinding*, dan juga kopi akan melewati beberapa proses hingga adanya retakan pada biji kopi.
- h. Setelah dilakukan proses *roasting*, biji kopi akan didiamkan selama beberapa menit (*resting*) untuk menurunkan suhu, dan mengeluarkan cita rasa dari biji kopi.

## 2. *Grinding*

- a. Dalam proses *grinding* kopi, terdapat ketentuan dalam menentukan jumlah gram kopi, tingkat ukurankehalusan bubuk

kopi. Setiap tingkat ukuran akan mempengaruhi rasa dan karakter kopi yang dihasilkan.

- b. Pada tahap ini, diperlukan alat *grinder* yang berguna untuk menghaluskan kopi.
- c. Siapkan alat *grinder*, lalu masukan biji kopi yang telah di *roasting* ke dalam *grinder* untuk dihaluskan.
- d. Lakukan penggilingan hingga kopi mencapai tingkat kehalusan yang di inginkan.
- e. Setelah dihaluskan, kopi diolah kembali melalui mesin *espresso*.

### 3. *Espresso*

- a. Pada tahap ini, kopi yang telah dihaluskan, diproses kembali agar menjadi *espresso* atau *based* kopi untuk dijadikan beragam minuman kopi lainnya.
- b. Tahap pertama dilakukan, akan dilakukan proses *tempting* dengan meletakkan bubuk kopi pada porta yang menentukan tingkat kalibrasi pada kopi.
- c. Setelah itu, *portadi* letakan pada mesin *espresso* untuk diseduh menjadi *espresso*

### 4. Proses pembuatan *eskimo kiss*

- a. Setelah *espresso* siap, kopi akan diolah lagi dengan pencampuran bahan-bahan lainnya.
- b. Siapkan bahan-bahan lainnya seperti gula aren yang telah dilelehkan, creamer, SKM, susu cair, dan es batu.

- c. Masukkan bahan-bahan secara bertahap gula aren, SKM, creamer, susu cair, dan juga espresso ke dalam gelas, dan diberi es batu.

SOP pada Lor by Awor dilakukan berdasarkan jenis produksi minuman ataupun makanan yang akan dibuat, pada pembuatan minuman kopi setiap tahap pembuatan yang dilakukan, mulai dari roasting yang diperhatikan suhunya mulai dari *light*, *medium*, hingga *dark roast* tergantung bagaimana karakter kopi yang diinginkan. Waktu *resting* kopi setelah di panggang juga menentukan rasa dari kopi yang diinginkan. *Grinding* kopi ditentukan dengan ukuran tingkat kehalusan bubuk kopi, semakin halus maka akan semakin kompleks rasanya dan mempengaruhi waktu proses penyeduhan. Proses terakhir yaitu, proses penyeduhan atau *brewing time*, lama proses penyeduhan dari mulai menuangkan air hingga minuman siap disajikan akan mempengaruhi rasa dari kopi yang diproduksi. Setiap proses dan tahapan yang dilakukan oleh barista, telah sesuai dengan SOP dalam setiap tahap pembuatan kopi.

Peralatan yang digunakan pada Lor by Awor Coffee telah memenuhi standar kelengkapan dalam proses pembuatan kopi untuk memastikan kualitas hasil yang optimal. Beberapa alat utama yang tersedia meliputi *espresso machine profesional*, *grinder*, *French press*, *aeropress*, dan juga *V60 dripper*. Selain itu, terdapat pula peralatan pendukung seperti *milk frother*, timbangan digital, dan termometer yang berfungsi untuk menjaga akurasi pada setiap tahapan pembuatan kopi. Dengan kelengkapan ini, Lor by Awor Coffee mampu

memproduksi minuman kopi dengan berbagai metode seduh kopi sekaligus mempertahankan standar mutu yang tinggi dalam setiap sajian.

### **1. Jenis Proses Produksi**

Proses produksi pada Lor by Awor coffee merupakan jenis produksi terputus-putus, yang merupakan proses produksi yang dilakukan berdasarkan job order atau pesanan dari pelanggan. Selain ciri tersebut, terdapat beberapa hal yang menjadi alasan bahwa Lor by Awor coffee merupakan proses produksi jenis terputus-putus, yaitu:

#### **a. Bersifat pesanan (*job order*)**

Pada Lor by Awor coffee proses produksi dalam pembuatan minuman kopi dilakukan apabila adanya pesanan, setiap proses produksi dan tahap produksi berbeda-beda bergantung pada pesanan yang diterima.

#### **b. Persediaan bahan mentah melimpah**

Persediaan kopi pada Lor by Awor diperoleh dari daerah Temanggung Jawa Tengah secara rutin setiap periode tertentu. Sejalan dengan banyaknya persediaan kopi di Indonesia perkembangannya mengalami kenaikan produksi yang cukup pesat. Dengan adanya suplier tetap dan ketersediaan kopi yang stabil, dapat memenuhi persediaan kopi pada Lor by Awor secara berkala.

c. Mesin bersifat umum

Mesin pembuat kopi ataupun *espresso* kopi yang ada di Lor by Awor coffee menghasilkan *espresso* yang dapat digunakan untuk berbagai jenis minuman kopi, *latte*, *cappuchino*, *americano*, *long black*, ataupun juga minuman yang berbahan kopi lainnya. Dengan adanya mesin tersebut, banyak variasi produk minuman kopi yang dapat di produksi

d. Karyawan memiliki keahlian khusus

Dalam pembuatan kopi, karyawan ataupun barista pada Lor by Awor coffee dituntut untuk mengerti dan paham bagaimana cara memproses kopi, membuat minuman dengan takaran yang tepat, dan juga mengambil sertifikasi standarisasi pembuatan *latte art*.

e. Proses produksinya tidak mudah terhenti, meski terjadi kerusakan

Lor by Awor coffe memiliki berbagai alat.mesin yang dapat digunakan untuk memproses kopi, dalam proses produksi minuman kopi, terdapat banyak mesin dan alat yang digunakan, bergantung pada jenis minuman yang diinginkan. Apabila salah satu mesin ataupun alat mengalami kerusakan, tidak akan mempengaruhi proses produksi dari jenis minuman yang lain.

#### f. Tahapan Proses yang Terputus

Pengolahan kopi pada Lor by Awor coffee dilakukan melalui beberapa tahapan - tahapan tertentu, seperti menggiling biji kopi, menyeduh, hingga disajikan menjadi minuman kopi. Setiap proses tidak selalu dilakukan secara terus-menerus. Ada jeda waktu antar proses yaitu resting, dan brewing time atau lama proses tiap tahapan ini, mempengaruhi rasa dari minuman kopi.

#### g. Tidak Berfokus pada Produksi Massal

Pembuatan kopi dalam konteks ini lebih bersifat personal dan variatif, menyesuaikan kebutuhan pelanggan, bukan untuk menghasilkan produk dalam skala besar secara berkesinambungan. Seperti halnya yang dilakukan di Lor by Awor coffee, setiap kopi diproduksi sesuai dengan pesanan pelanggan dan tidak memproduksi minuman kopi secara massal ataupun berjumlah besar.

## **B. Permasalahan**

### **1. Karyawan Yang Memiliki Sertifikasi Standarisasi Latte Art**

Dalam proses produksi minuman kopi khususnya latte, sesuai standar operasional Lor by Awor, setiap barista yang akan membuat pesanan minuman kopi dengan latte art diharuskan memiliki sertifikasi standarisasi pembuatan latte art. Namun, dalam penerapannya tidak semua barista sudah mengambil sertifikasi tersebut, dan terkadang

dalam setiap shift apabila ada barista yang absen dan yang lain belum mengambil sertifikasi, maka harus menukar shift dengan barista yang lain yang sudah memiliki sertifikasi standarisasi pembuatan latte art, sehingga proses produksi yang dilakukan dapat sedikit mengalami hambatan.

## **2. Manajemen Waktu Pembuatan Minuman Kopi Ataupun Makanan**

Setiap coffee shop pasti memiliki jam sibuk, dimana pada satu waktu dapat menerima banyak pesanan makanan ataupun minuman. Begitu juga dengan lor by awor coffe, selama hari weekdays terutama pada hari Senin dan Selasa, akan banyak konsumen yang datang dan memesan menu, namun dengan keterbatasan barista yang memiliki srtfikasi standarisasi, penumpukan pelanggan dapat terjadi. Sering terjadi ketidak seimbangan antara pesanan yang masuk dan jumlah barista yang ada, sehingga waktu pelayanan pun menjadi sedikit terhambat, terutama apabila adanya pesanan makanan yang mengharuskan barista yang ada membagi waktu antara membuat minuman dan makanan secara bergantian.

## **3. Tidak Adanya Daya Listrik Cadangan Apabila Terjadi Pemadaman Listrik**

Dalam industri F&B listrik merupakan hal yang sangat penting, pengoprasian alat dan mesin kopi yang menggunakan listrik sebagai

sumber energi, tidak akan bisa bekerja atau beroperasi tanpa adanya aliran listrik. Lor by awor coffe saat ini belum memiliki sumber energi listrik cadangan apabila terjadi pemadaman listrik secara tiba-tiba, dan apabila terjadi pemadaman listrik, seluruh kegiatan produksi perusahaan akan terhenti.