

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Kopi adalah minuman yang terbuat dari biji kopi yang telah disangrai dan digiling menjadi bubuk. Kopi adalah salah satu makanan pokok dunia yang ditanam di lebih dari 50 negara. Secara umum, ada dua varietas pohon kopi, yaitu kopi Robusta dan kopi Arabika. Proses pengolahan kopi sebelum dapat diminum merupakan proses yang panjang yaitu memanen biji kopi yang sudah matang baik dengan mesin maupun dengan tangan, kemudian mengolah kopi tersebut dan menjemurnya di bawah terik matahari sebelum mengubahnya menjadi kayu gelondongan. Proses selanjutnya adalah pemanggangan dengan derajat yang bervariasi. Setelah disangrai, biji kopi digiling menjadi bubuk kopi sebelum kopi diminum.

Kopi merupakan salah satu produk pertanian terbaik di Indonesia, Indonesia merupakan salah satu negara penghasil kopi terbaik. Indonesia merupakan produsen kopi terbesar ke-4 di dunia bersama Brazil, Vietnam dan Kolombia. Dari total produksi tersebut, sekitar 6,7% kopi merupakan produksi kopi sedangkan sisanya untuk kebutuhan dalam negeri. Diakui atau tidak, produksi, perdagangan dan produksi kopi merupakan warisan kolonial Belanda. Bahkan setelah mereka pergi, orang Indonesia memodifikasinya sedemikian rupa, mencari solusi yang tepat untuk masalah yang muncul dan kemudian menyerapnya ke dalam konteks sosialnya masing-masing.

Di masa lalu, kopi banyak dinikmati untuk tidur. Terutama bagi pria yang suka tidur hingga tengah malam. Kopi juga identik dengan orang tua lengkap dengan rokok. Bagi mereka, kopi tanpa rokok seperti kopi tanpa garam, ada yang kurang. Zaman telah berubah, begitu pula pola-pola yang terbentuk dalam masyarakat. Memang kopi bukan lagi sekedar kebutuhan untuk begadang, hal ini tercermin dari menjamurnya coffee shop dan coffee shop di berbagai sudut jalan.

Gaya hidup ini, lebih dari itu memiliki jumlah pengikut. Jika hang out menjadi cara para eksekutif muda untuk berkumpul dan melepas penat sepulang kerja, maka duduk-duduk di kafe dan kedai kopi juga digandrungi oleh ibu-ibu, keluarga bahkan banyak anak muda yang juga mengikuti gaya hidup ini. Tidak

ada batasan usia atau profesi, meski tentu saja membutuhkan biaya tertentu. Kopi dikenal sebagai minuman yang sangat khas, baik dari segi aroma maupun rasa. Kesenangan yang kini menjadi bagian dari gaya hidup hanya menjadi penghubung dalam komunikasi. Inilah yang membuat kopi unik. Bagaimana rasa dan aroma minuman ini mencairkan suasana sekaligus memperlancar komunikasi. Tidak heran jika seseorang mengundang teman mereka untuk ide atau berbagi cerita, mereka akan mengundang mereka untuk minum kopi.

Para pecinta kopi cukup mengenal dengan minuman jenis ini yang biasa ditemui di kedai kopi yang ada. *Latte* sendiri merupakan perpaduan antara *espresso* atau kopi dan susu, selain itu *Latte* memiliki busa di atasnya. Kopi jenis ini cukup populer di hampir seluruh penjuru dunia karena rasanya yang *familiar* dan bersahabat bagi orang yang bahkan tidak menyukai kopi. Dengan berbagai cara pembuatan *Coffee Latte* ini, penulis mencoba merancang cara membuat *Coffee Latte* di rumah tanpa harus pergi ke kedai kopi dengan menggunakan alat dan bahan yang sederhana.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Dari uraian latar belakang diatas, dapat dibuat suatu rumusan masalah sebagai berikut:

1. Apa saja yang harus dipersiapkan untuk bisa membuat *Coffee Latte* yang sederhana?
2. Bagaimana cara membuat *Coffee Latte* dengan bahan dan alat yang sederhana?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dipaparkan, berikut adalah tujuan dari dilaksanakannya pembelajaran ini:

1. Mengetahui apa saja yang harus dipersiapkan untuk bisa membuat *Coffee Latte* yang sederhana.
2. Mengetahui bagaimana cara membuat *Coffee Latte* dengan bahan dan alat yang sederhana.

## **1.4 Manfaat**

Berdasarkan tujuan pembelajaran yang hendak didapat, maka video pembelajaran ini diharapkan mempunyai manfaat dalam bidang pariwisata dan

perhotelan baik secara langsung maupun tidak langsung. Adapun manfaat video pembelajaran ini adalah sebagai berikut.

#### **1.4.1 Manfaat Teoritis**

Video pembelajaran ini diharapkan dapat memperdalam ilmu dan keterampilan dalam barista khususnya mengenai cara membuat *Latte Art* rumahan dengan bahan dan alat yang sederhana.

#### **1.4.2 Manfaat Praktis**

Video pembelajaran ini diharapkan dapat memberikan gambaran dan cara sederhana untuk melakukan praktek baik bagi mahasiswa maupun bagi sekolah ataupun kampus pelatihan sebagai pedoman pengembangan keterampilan membuat *Coffee Latte* dengan alat dan bahan yang sederhana.

