



PELATIHAN BARISTA MENGGUNAKAN METODE *ON THE JOB TRAINING* DI KEDAI KOPI MEJA KOPI JAYAPURA

Gaspar Bao Balabuana¹⁾, Mohammad Aldrin Akbar^{*2)}, Mursalam Salim²⁾, Ahmad Rifai Rahawarin²⁾, Sitti Nur Alam²⁾, Abu Bakar Bugis²⁾, dan Lita Chrysti Numberi¹⁾

**e-mail: aldrinakbar160@gmail.com.*

¹⁾ Universitas Sains dan Teknologi Jayapura.

²⁾ Universitas Yapis Papua.

Diserahkan tanggal 10 Februari 2025, disetujui tanggal 23 April 2025

ABSTRAK

Meningkatnya animo masyarakat terutama anak muda untuk menikmati kopi mendorong mereka untuk mencari tempat dimana mereka dapat memperoleh dan menikmati secangkir kopi sekaligus sebagai tempat untuk bersosialisasi dan mereka dapat menemukannya di kedai kopi. Tujuan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan skill barista terutama barista dan magang barista di kedai kopi Meja Kopi di kota Jayapura. Hasil yang diperoleh setelah mengikuti program pelatihan adalah meningkatnya pengetahuan dasar peserta pelatihan, meningkatnya pengetahuan tentang potensi usaha, meningkatnya keterampilan peserta dalam meracik kopi dan tumbuhnya motivasi peserta pelatihan untuk memulai usaha di bidang ini.

Kata kunci: Pelatihan barista, metode *on the job training*.

ABSTRACT

The increasing interest of people in enjoying coffee encourages them to look for a place where they can get and enjoy a cup of coffee, as well as a place to socialize, and they can find it in a coffee shop. This community service activity aims to improve the knowledge and skills of baristas, especially baristas and barista apprentices at the Meja Kopi coffee shop in Jayapura. The results obtained after participating in the training program are an increase in the basic knowledge of the training participants, an increase in knowledge about business potential, an increase in the participants' skills in blending coffee, and an increase in the training participants' motivation to start a business in this field.

Keywords: Barista training, *on the job training method*.

PENDAHULUAN

Kopi merupakan produk yang dapat dikonsumsi sebagai minuman yang memiliki rasa

dan aroma yang khas (Widiyanto et al., 2022).

Meningkatnya animo masyarakat utamanya kaum muda saat ini untuk menikmati kopi



mendorong mereka untuk mencari tempat dimana mereka dapat memperoleh dan menikmati secangkir kopi sekaligus tempat untuk bersosialisasi. Kopi tidak lagi sekedar minuman namun telah menjadi gaya hidup.

Dewasa ini pemasaran kopi ditandai dengan munculnya kedai-kedai kopi modern yang juga diikuti dengan keinginan dari konsumen yang ingin mengetahui proses kopi dari origin hingga tahap akhir sehingga melahirkan profesi Barista (Wachdijono & Yahya, 2021). Barista adalah seseorang yang menyiapkan dan menyajikan kopi, yang memiliki keahlian menyeduh kopi baik menggunakan alat seduh manual maupun menggunakan mesin (Yusuf & Rais, 2023). Lebih lanjut Wachdijono & Yahya (2021) juga mengemukakan bahwa untuk menjadi barista membutuhkan masa belajar yang signifikan dan karenanya tidak seorangpun yang akan menganggap posisi ini sembarangan karena membutuhkan dedikasi dan waktu sehingga menghasilkan seni terbaik cara membuat kopi. Penyajian kopi pun sangat beragam sehingga konsumen dapat memilih sesuai dengan selera yang diinginkan (Widiyanto et al., 2022). Barista yang baik, dapat memberikan rekomendasi yang lebih baik kepada pelanggan untuk meningkatkan pengalaman kopi pelanggan (Senatadin & Mahanani, 2024).

Perubahan gaya hidup membuat strategi pemasaran dalam bisnis café turut mengalami perubahan. Pilihan dan gaya hidup baru muncul di antara generasi muda disebabkan

karena kemajuan pesat dalam industri kopi (Senatadin & Mahanani, 2024). Setiap kedai kopi dipengaruhi oleh latar belakang pemilik, tingkat kepentingan yang dipersepsikan dan konsepsi yang dipahami tentang bagaimana kedai kopi sebaiknya dijalankan (Purnomo & Munggaran, 2023).

Menurut Risma et al., (2021), berinovasi dalam membuat varian rasa yang baru atau menawarkan harga yang murah sekalipun, seringkali belum juga mencapai hasil yang sesuai dengan harapan. Dibutuhkan pengalaman dan wawasan yang baik terutama tentang bagaimana melakukan komunikasi dengan pelanggan, mendengarkan permintaan mereka dan memberikan pelayanan yang mengutamakan keramahan (Senatadin & Mahanani, 2024).

Saat ini keberadaan kedai kopi modern dapat ditemukan diberbagai tempat di Kota Jayapura, mulai dari brand internasional seperti Starbuck maupun brand nasional seperti Janji Jiwa atau Kopi Tiam dan kedai kopi lokal. Salah satu kedai kopi lokal di kota Jayapura yang cukup populer adalah Meja Kopi. Kedai kopi Meja Kopi mengusung tagline Rumah, Raga dan Tawa memiliki makna Meja Kopi adalah rumah bagi siapa saja yang ingin menjadi “tuan” dalam ceritanya. Gambar 1 memperlihatkan suasana Kedai Kopi Meja Kopi yang memperlihatkan kesan modern namun juga memberikan suasana yang nyaman bagi pelanggan seperti di rumah sendiri sesuai dengan tagline Meja Kopi.



Gambar 1. Mitra kedai kopi Meja Kopi.

METODE PELAKSANAAN

Program edukasi dan pelatihan barista ini dilaksanakan dengan metode pelatihan, praktikum disertai dengan pendampingan dan kegiatan ini dilaksanakan selama 12 bulan dengan menggunakan metode *on the job training*. Metode ini dipilih karena peserta pelatihan mempelajari pekerjaannya sambil bekerja secara langsung. Pemilihan penggunaan metode ini mempertimbangkan efektivitas dan efisiensi karena biaya pelatihan yang lebih murah serta barista yang akan dilatih akan menjadi lebih mengenali pekerjaannya. *On the job training* ini menggunakan metode rotasi pekerjaan, penguasaan, pembimbingan dan pelatihan posisi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pelatihan ini melibatkan dua orang *head barista* dengan peserta magang sebanyak empat orang (Gambar 2). Dua orang peserta telah menjadi *head barista* dan dua orang peserta masih berposisi sebagai barista. Selain itu peserta pelatihan lain (1 Orang) yang telah selesai mengikuti pelatihan ini memilih untuk membuka café sendiri. Dua orang peserta saat ini memilih menjadi waitres dan 2 orang peserta lainnya tanpa keterangan. Adapun materi yang dipelajari para pemagang diperlihatkan dalam Tabel 1.

Gaspar Bao Balabuana, Mohammad Aldrin Akbar, Mursalam Salim, Ahmad Rifai Rahawarin, Sitti Nur Alam, Abu Bakar Bugis, dan Lita Chrysti Numberi: Pelatihan Barista Menggunakan Metode On The Job Training di Kedai Kopi Meja Kopi Jayapura.



Gambar 2. Barista dan magang di Kedai Kopi Meja Kopi.

Tabel 1. Materi pelatihan.

Nomor	Materi	Jam Pelajaran
1	Pengelolaan Bahan Baku	12
2	Pengelolaan Peralatan dan Perlengkapan	12
3	Mengelola Area Kerja	12
4	Menangani Pelanggan	22
5	Mengoperasikan Peralatan	52
6	Pengembangan Produk Minuman Kopi	20
7	Kesehatan, Keamanan dan Keselamatan Kerja	10
8	Komunikasi Lisan	10

Beberapa hambatan yang ditemui selama menjalankan kegiatan pelatihan ini antara lain adalah peserta tidak memiliki basic yang mendukung kegiatan ini, namun dengan masa pelatihan yang cukup panjang peserta pelatihan secara bertahap mampu memahami pekerjaannya. Hambatan lain selain basic

peserta tersebut adalah penguasaan dan pengoperasian alat roasting (Gambar 3), serta kemampuan pengenalan terhadap sumber baku kopi Papua (Moanamani Dogiyai, Sabin Pegunungan Papua, Tiom Lani Jaya, Apisibil Pegunungan Bintang, Bpiri Jayawijaya, Tangma Yahukimo).



Gambar 3. Alat roaster kopi.

Evaluasi dilaksanakan setelah pelaksanaan pelatihan ini dan berdasarkan hasil evaluasi peserta pelatihan ditempatkan pada posisi sesuai dengan materi yang dikuasainya. Berdasarkan hasil yang diperoleh maka akan

dilaksanakan pelatihan berikutnya sesuai dengan kebutuhan tenaga kerja yang dibutuhkan oleh Kedai Kopi Meja Kopi, atau jika terdapat permintaan untuk memberikan pelatihan (Gambar 4).



Gambar 4. Praktikum peserta pelatihan.

SIMPULAN

Bagi peserta pelatihan yang telah dilaksanakan, hasil yang diperoleh setelah mengikuti program pelatihan adalah meningkatnya pengetahuan dasar peserta pelatihan, me-

ningkatnya pengetahuan tentang potensi usaha, meningkatnya keterampilan peserta dalam meracik kopi dan tumbuhnya motivasi peserta pelatihan untuk memulai usaha di bidang ini.

Gaspar Bao Balabuana, Mohammad Aldrin Akbar, Mursalam Salim, Ahmad Rifai Rahawarin, Sitti Nur Alam, Abu Bakar Bugis, dan Lita Chrysti Numberi: Pelatihan Barista Menggunakan Metode On The Job Training di Kedai Kopi Meja Kopi Jayapura.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan ini dapat terlaksana atas izin yang diberikan oleh owner Kedai Kopi Meja Kopi, dan dari hasil dari diskusi - diskusi dalam berbagai kesempatan yang ada. Ucapan terimakasih yang tulus pada Bapak Gaspar Bao Balabuana yang dengan penuh perhatian membimbing adik-adik barista serta memberikan berbagai informasi pada tim yang terlibat dalam kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Purnomo, B. R., & Munggaran, M. W. (2023). Model Bisnis Sosial Kedai Kopi Ramah Lingkungan di Yogyakarta. *Jurnal Kawistara*, 13(2), 202–221. <https://doi.org/10.22146/kawistara>.
- Risma, R., Muhyidin, S., & Pratiwi, I. E. (2021). Pengaruh Kualitas Layanan Terhadap Kepuasan Konsumen Resto & Cafe Rumah laut Jayapura. *EL MUDHORIB : Jurnal Kajian Ekonomi Dan Perbankan Syariah*, 1(1), 1–23. <https://doi.org/10.53491/elmudhorib.v1i1.86>.
- Senatadin, M. A. B., & Mahanani, E. (2024). Pengaruh Pelatihan, Pengalaman Kerja dan Gaji Terhadap Kinerja Barista Coffee Shop Di Rawalumbu Bekasi, Jawa Barat. *Ikraith-Ekonomika*, 7(2), 204–210. <https://doi.org/10.37817/ikraith-ekonomika.v7i2.3349>.
- Wachdijono, W., & Yahya, A. C. (2021). Persepsi Konsumen Terhadap Keberadaan Coffee Shop dan Barista Pada Era Pemasaran Kopi Ketiga. *Paradigma Agribisnis*, 4(1). <https://doi.org/10.33603/jpa.v4i2.5886>.
- Widiyanto, Yanto, H., Nurkhin, A., Mukhibad, H., & Baswara, S. Y. (2022). Pelatihan Barista Kompetensi Manual Brew sebagai Penguatan Minat Wirausaha pada Santri Pondok Pesantren Al Asror Semarang. *Sarwahita*, 19(02), 344–355. <https://doi.org/10.21009/sarwahita.192.9>
- Yusuf, Abd. R., & Rais, S. (2023). Peranan Barista Dalam Menyajikan Minuman Kopi Berkualitas Di Cafe Excelso Vitka Point Kota Batam. *Jurnal Menata*, 2(1), 44–49. <https://doi.org/10.59193>.