

# LESSON 2: BARISTA TOOLS AND PROFESSIONAL STANDARDS

Seorang barista yang terampil tahu gimana cara memaksimalkan setiap alat yang mereka punya. Mereka juga ngerti bahwa great coffee service itu bukan cuma soal apa yang ada di dalam cup, tapi juga soal experience yang dirasakan customer.

## Barista Tools for Consistency

Tools yang dipakai barista sehari-hari punya peran besar dalam hasil akhir.

- o **Scales:** Digital coffee scale bisa ngukur dose dan yield sampai sepersepuluh gram, bikin tiap shot lebih konsisten. Inconsistent dosing adalah salah satu cara tercepat bikin kualitas espresso drop.
- o **Timers:** Banyak scales udah ada timer, tapi timer khusus bisa bantu kalian ngukur brew time lebih presisi, terutama pas lagi adjust recipe.
- o **Distribution tools:** Seperti Weiss Distribution Tool (WDT) buat mecahin clumps di coffee bed sebelum tamping, yang akan membantu ngurangin risiko channeling.
- o **Tampers:** Tamper yang flat dan pas di basket bikin permukaan rata. Ada juga calibrated tamper yang otomatis kasih pressure konsisten.



## LESSON 2:

- o **Levelling tools:** Buat ngeratain permukaan coffee bed sebelum tamping, biar water flow lebih merata.
- o **Milk jugs:** Bentuk spout beda-beda, ada yang tajam buat desain detail, ada yang bulat buat pour yang lebih flowing.
- o **Thermometers:** Berguna banget pas belajar milk steaming, supaya susu ada di range ideal 55–65°C.
- o **Cleaning tools:** Group head brush, grinder brush, sampai microfibre cloth penting buat jaga equipment tetap bersih antara satu brew ke brew berikutnya.

Pilih tools yang nyaman di tangan kalian. Ingat, barista work itu repetitif, jadi ergonomics juga sama pentingnya dengan workstation setup.





# LESSON 2:

## Professional Standards: The Hospitality Mindset

Skill teknis cuma setengah dari pekerjaan barista. Setengahnya lagi adalah menciptakan pengalaman untuk customer.

- o **Attention to detail:** Serve minuman dengan suhu yang pas, cups yang bersih, dan presentasi yang rapi. Jangan pernah nyentuh rim cup supaya tetap higienis
- o **Customer focus:** Sambut customer dengan ramah, dengerin baik-baik pesanan mereka, dan kalau bisa sesuaikan dengan preferensi mereka.
- o **Speed with quality:** Pas busy hours, kerja harus cepat tapi tetap jaga kualitas minuman.
- o **Communication:** Selalu jelas dan sopan, baik ke customer maupun ke sesama tim. Di café, komunikasi yang lancar bisa mencegah mistake dan bikin service lebih smooth.
- o **Consistency in behaviour:** Barista profesional jaga standar tinggi setiap hari, bukan cuma pas lagi mood bagus.

Customer mungkin lupa rasa kopi persisnya, tapi mereka akan selalu ingat gimana perasaan yang kalian kasih ke mereka.



SYSTEMA COFFEE

# **HOMEWORK**

## **Tool and Service Review**

Coba review tools yang kalian pakai sehari-hari, lalu catat apa ada yang kurang di kit kalian. Latihan pakai distribution tool atau calibrated tamper untuk improve konsistensi. Kalau kalian kerja di café, coba role-play busy service. Fokus tetap di kualitas minuman sambil serve customer dengan cepat dan attitude positif.